Apărut 1973
Tiraj 33.900 ex.

•

Coli editură : 15,25
Coli tipar : 13,5

•

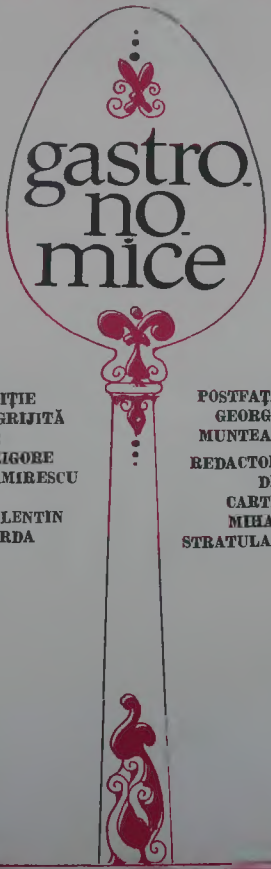
Tiparul executat sub comanda nr. 20 779 la Combinatul Poligrafic „Casa Scînteii". Piața Scînteii nr. 1
București
Republica Socialistă România

Gastronomice

PREZENTAREA GRAFICĂ ŞI ARTISTICĂ
DONE STAN

AL. O. TEODOREANU

gastronomice



EDIȚIE ÎNGRIJITĂ DE GRIGORE DAMIRESCU ȘI VALENTIN BORDA

POSTFAȚĂ GEORGE MUNTEAN

REDACTOR DE CARTE MIHAI STRATULAT

EDITURA PENTRU TURISM

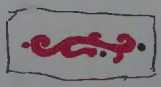
PREDOSLOVIE

Cerca-mă-voi în cronica pe care
M-am învoit s-o scriu săptămînal
Pe lîngă sfatul profesional
Să pun ceva piper şi-un pic de sare.

Nu este cronicar, ci papagal
Cel ce repetă cu nerușinare
Prozaice reţete culinare
Așa cum le-a găsit în manual.

Mi de înfăţișez ca predoslov
Spre-a obîrşi sonetul de istov
În endecasilab natura moartă.

Nu-i loc pentru estet să fie trist,
Căci şi bucătăria e o artă,
Atunci cînd bucătarul e artist.



PLEACĂ PREPELIȚELE

AU PLECAT. PRIN URMARE, CRONICA DE FAȚĂ S-AR PĂREA CĂ NU MAI ARE ROST. AȘA CREDEAM

eu însumi, alaltăieri. Astăzi însă, după cum se vede, sînt de altă părere. De ce? Foarte simplu: pentru că acum știu sigur că formațiile lor de zbor au aterizat pe malul Dunării, și anume (precizez) la Alexandria. Ceva mai mult: știu că după această primă escală ele se vor îndrepta spre Caliacra, punct extrateritorial de adunare al tuturor unităților prepelicești de pe teritoriul țării noastre. De unde știu eu toate astea? veți zice. Iată, mă explic:

Ieri la prînz, la ora douăsprezece și jumătate (ora postului de radioemisiune) m-am întîlnit, la un aperitiv, cu vechiul meu amic Costache, vînător pătimaș.

— Au plecat prepelițele, Costache, zic, și nici una de leac nu mi-a căzut în farfurie.

— Gata friptă? făcu el zîmbind.

— Nu rîde, Costache, că nu-i de rîs.

— Și ții numaidecît să mănînci prepelițe?

— Auzi vorbă! Vrei, murgule, ovăz?

— Iau act! zice el cu seriozitate.

— Tardiv! zic eu cu deznădejde, au plecat.

— Din regiune, zice, nu din țară. În clipa aceasta sînt încă la Alexandria.

— Așadar, s-ar mai putea? întreb c-un licăr de nădejde în sucul gastric.

— Ai să vezi.

•

Și-n adevăr, ieri seara găsesc la domiciliu (Vasile Lascăr 40*) șase prepelițe dolofane (babane, cum le zic vînătorii), pe care Costache le împușcase de dimineață și mi le lăsase în lipsă (numai pesimiștii înrăiți susțin că idealurile sînt irealizabile).

* Azi, strada Galați (n. red.).

Acuma, mă întrebam: cum să le gătesc? Grea problemă! Știam eu bine că prepelița cea mai bună e cea pusă la frigare pe jeratic de rîpsă, bărduită într-o foaie de viță, toamna, sau învelită într-o felie subțire de slănină, la începutul sezonului, cînd e mai costelivă. Dar aceea, musai să fie împușcată chiar atunci, *au bout du canon*, cum zice francezul de cînd îi el, și românul, de cînd a învățat franțuzește.

Cu prepelița împușcată cu o zi-două înainte trebuie să recurgi la altă preparație. La tigaie, cu puțin piper boabe, pătrunjel și vin alb, în 25 de minute ai o mîncare „pot pentru ca să zic, care nu se mai află", cum ar zice „nenea Nae" din Tîncăbești. Dar iar mă întorc și zic că nici pilaf, nici pe felii subțirele de varză și roșii, înăbușite și fierte-n vin (tot alb), „nu e rele", cum ar zice același. Nehotărît, ridic receptorul și fac numărul lui Costache.

— Costache, zic, mulțumesc pentru prepelițe, dar spune-mi, rogu-te, tu cum le-ai mîncat?

— La cuptor, în vinete. Fă-le și tu așa, că-s grozave.

— Ușor de zis, dar cum procedezi?

Și iată ce mi-a spus Costache:

— Alegi vinete tinere (și frumoase). Le cureți ca pentru *imanbaialdi* (cu dungi, ca pantalonii de redingotă).

Le tai rotund la cozi. C-o linguriță scoți atîta miez cît să intre o prepeliță. Miezul scos îl pui deoparte, pe-o farfurie. Pui în vînătă o linguriță de unt și introduci păsărica. Se înțelege că în prealabil ai cinătuit-o și ai jumulit-o bine. Puful rămas îl pîrlești la flacără. Pentru șase prepelițe faci un strat de vreo 15 ardei grași, tăiați subțire, și cam 1/2 kg roșii tocate mărunt. Amesteci cu miezul vinetelor curățate. Sărezi, adaugi boabe de piper și bagi la cuptor, la foc molcom, pe unt. Cînd sînt aproape gata (o oră, o oră și ceva), stropește-i c-un pahar de vin alb încălzit sau coniac. Cînd s-au copt vinetele și furculița întră-n pasăre ca-n pomadă, servește!

După ele, se cere băut un pahar de vin roș matur (dacă ai un „Pinot-noir" de Segarcea, bine, dacă nu bei ce ai).

Așa am și făcut și foarte mi-a plăcut. „Pinot-noir" n-am avut, dar am băut o „Băbească" de Nicorești, și rău nu mi-a fost.

Mulțumesc și pe această cale prietenului meu Costache pentru vînat, pentru rețetă și pentru acest neașteptat subiect de cronică.

*

P.S. Acestei rețete i-aș fi putut adăuga altele, tot de la Costache cetire, dar direcția ziarului refuzînd să mi-l puie în întregime la dispoziție pentru sărbătorirea acestui important eveniment gastronomico-cinegetic, cetitorul trebuie să se mulțumească deocamdat cu aceasta.

PÎRJOALE MOLDOVENEȘTI

Anișoara (Vaslui) către Marioara (Buenos Aires)

ÎMI SCRII CĂ ȚI S-A FĂCUT DOR DE PÎRJOALE MOLDOVENEȘTI ȘI CĂ NU MAI ȘTII CUM SE

fac. Tu zici că de zece ani de cînd ai părăsit Vasluiul, ca să-ți urmezi,după pravilă, soțul, peste mări și țări ai uitat. O fi, dar nu cred.E mai probabil că n-ai știut niciodată să faci pîrjoale. Nu te supăra, că și eu am fost victima aceleiași vane iluzii. Eram convinsă că știu să fac pîrjoale. Himeră! Nu știam nimic. De asta m-am încredințat ușor și repede, băgînd furculița în prima pîrjoală ieșită din mîna meșteră a lui Vasile bucătarul, vecinul meu. Are optzeci de ani trecuți și e pensionar. E originar din Cioca-Boca, un cătun, dacă ți-aduci aminte, de pe lîngă Țibana. Cu toate că în cei șapte ani bătuți pe muche cît a fost „șef" pe un navir de cursă lungă, a devenit poliglot și cu gusturi cosmopolite, cînd vine vorba de bucătăria moldovenească, Vasile bucătarul devine șovin de-o peremptorie intransigență regionalistă, de un fanatism feroce și exclusiv. De aceea, cînd l-am întrebat cum trebuie tocată carnea pentru pîrjoale, cu mașina sau cu satîrul, a sărit ars:

— Satîr? La pîrjoale? Unde s-a mai pomenit? Toace ei cu satîrul la București mititeii, dacă vor, și chiar „sarmalii celi ali lor" lunguiețe și cu „curechi murat", dar pîrjoala „moldovenească„ să n-o stropșească!

Ș-acum, iaca ce m-a învățat Vasile:

În ceea ce privește carnea, popreală nu-i: poți face mata pîrjoale și din carne de viței și de miel și de pasăre (găină, rață, piept de gîscă și chiar de curcan, cum binevoiești). Pîrjoala bătrînească, însă, numai din carne de vită sau de viței (cel mai bine), amestecată cu porc va s-o faci, a grăit Vasile, altfel, nu.

Și iată cum:

Treci carnea prin mașină de două ori. A doua oară adaugi: mie de pîine muiat în lapte sare, piper, mărar, pătrunjel fin tocat și

prăjit în unt. Cînd ai scos tocătura a doua oară din mașină, mai pui mata numarul necesar de ouă (la 1/2 kg carne, două ouă), freci fundul vasului în care pui tocătura cu un bot de unt proaspăt de mărimea unui ou de rață, adăugînd (ad libitum) și un cartof ras pe răzător. Odată tocătura bine amestecată, presari fundul de lemn, pe care lucrezi carnea, cu posmag (pesmet pisat, dacă ai uitat cum se zice la Vaslui). Iei cîte o lingură de tocătură și-o tăvălești, pînă ce-i dai forma sferică. După asta, turtești tocătura cu un cuțit lat, pînă ce sfera se reduce la lățimea unui deget arătător, mai plinuț. Bați apoi lateral cu două cuțite tocătura, pînă ce ia forma numită în geometrie sector circular, care e forma definitivă, avînd grijă să rotunjești puțin vîrful, prin turtire. Ajuns aici, pregătești tigaia în care ai lăsat să se topească o bucată bună de unt proaspăt. Cînd dă untul în clocot, așezi pîrjoalele în tigaie și le prăjești pe ambele părți, pînă ce se rumenesc cît trebuie (aici e aici!). După ce s-au rumenit, le scoți cu lingura găurită și le potrivești frumușel pe farfuria (caldă) pe care vor fi servite. Tot meșteșugul e ca pîrjoala să fie bine rumenită pe dinafară și mustoasă pe dinăuntru.*

Garnitura clasică e piureaua de cartofi, sau, cînd apar, cartofii noi, opăriți cu unt.

O pîrjoală moldovenească nu trebuie să întreacă în lungime o carte de joc, mi-a spus Vasile, trei degete normale în lățime și să fie de grosimea unui index de „boxer", categoria cocoș (Vasile e sportiv).

Noroc la foc și poftă bună la mîncare!

VIN SITARII

ACEASTĂ MIGRATOARE ȘI LONGIROSTRĂ PASĂRE SOSEȘTE LA TIMP PENTRU A CONSOLA

vînătorul și consumatorii de vînat cu pană, de plecarea prepelitelor. Dar dacă, pentru vînător, vînarea sitarului cu zbor capricios e o problemă și o performanță, pentru bucătar, pregătirea lui, ca și a fazanului, e o piatră de încercare.

Fixarea momentului în care carnea sitarului încetează de a fi coriace și poate fi gătită, fără să fi intrat în descompunere, cere bucătarului

* [illegible]

aceiași experiență și același talent care se cer pivnicerului pentru a surprinde clipa în care un vin pus la învechire a atins piscul fantezist și nestatornic al deplinei maturități, cînd trebuie tras în sticle.

Ca și despre vinurile vechi, mitomanii au scornit despre sitari legende extravagante și absurde, spre uluirea geanabeților care, chiar cînd nu le cred, le repetă. E drept că, spre deosebire de prepeliță, care e bună numai cît mai proaspăt împușcată, sitarul, pentru a deveni comestibil, trebuie lăsat, cum se zice, să se fezandeze. Dar a pretinde că sitarul trebuie ținut atîrnat și spînzurat de plisc, în bătaia vîntului, pînă ce trupul se desprinde de cap, e o aberație, al cărei rezultat fetid nu poate interesa decît hienele și alienații necrofagi.

Fezandarea urmărește numai frăgezirea, cu excluderea putrefacției avansate.

Pentru a ajunge la rezultatul urmărit, se atîrnă sitarul la loc aerat, dar în care soarele să nu pătrundă, și se ține cîteva zile. Zic cîteva, pentru că durata variază, după temperatură. În deobște, trei-patru zile ajung. Pe vreme răcoroasă însă, atît aparatul digestiv al acestei păsări, simplificat la maximum, cît și conținutul lui, ne îngăduie s-o ținem expusă la aer și mai mult, o săptămînă chiar, fără primejdie. Cînd ochii încep să se veștejească, întrind în fundul capului, e un indiciu că pasărea poate fi gătită. Dar un indiciu numai. Faza optimă, repet, n-o poate determina decît un bucătar cu experiență.

Cărțile de bucate se întrec în a ne da rețete numeroase și variate cu privire la prepararea sitarului. Ele nu sînt universal valabile însă, pentru că e sitar și sitar. Sitarul francez, de pildă *(Bécasse)*, fiind mai puțin sapid ca al nostru, a ispitit imaginația creatoare a unor iscusiți bucătari francezi să-l prepare în moduri diverse, recurgînd la cele mai felurite condimentații: ciuperca, trufa, coniacul, armaniacul, calvadosul, „Madera", „Chablis-ul", „Chambertin-ul" și chiar șampania au fost puse la contribuție, pentru a, ne înfățișa sitarul în *pâté*, *purée*, *en terrine*, *en daube*, *en casserole*, *à la gelée**, etc.

Dar dacă multe din superioarele adjuvante care intră în prepararea sus-citatelor mîncări ne lipsesc, avem în schimb un sitar mai savuros și care ne dispensează avantajos de ele. Sitarul nostru nu trebuie mîncat decît în două feluri: *salmis*, primăvara, și la frigare, toamna.

În afară de aceste două moduri de preparare, unul singur e tolerabil: sitarul *à la minute*, adică flambat.

* [illegible] de preparare a sitarului: pateu, pireu, la cuptor, înăbușit în [illegible]

Despre aceste moduri de preparare, mai puţin simple decît [illegible], îmi permit a vă sfătui că cereţi amănunte excel[illegible] m[illegible] Sanda Marin, care are asupra-mi avantajul de a fi o eminentă pr[illegible] ti[illegible]iană.
Iat-o, vine!
Aşadar vă las cu ea.
La revedere deci, pe sîmbăta viitoare. Se înţelege, tot ai[illegible]

IEPURELE

TARE-I BUN ŞI TARE-I INDIGEST. CU TOATE ACESTEA, STOMACURILE TINERE ŞI PERFECT SĂ-

nătoase îl suportă uşor. Dar chiar cînd îl propui acestor organisme privilegiate, trebuie să ştii alege iepurele pe care ai de gînd să-l prepari, căci nu toţi iepurii sînt la fel.

Sapiditatea cărnii acestui rozător variază după regiuni, vîrstă şi sex. Carnea iepuroaicei, de pildă, îşi păstrează mai bine frăgezimea la maturitate (femeia!), decît aceea a masculului care în al doilea an devine coriace. De bună seamă că asta, în primul rînd, a determinat vînătorii şi bucătarii să dea iepurelui, după vîrstă, denumiri diverse.

În vocabularul culinaro-cinegetic francez, iepurele (*lièvre*) e numit *bouquin* cînd e iepuroi şi *hase* cînd e iepuroaică. Şoldanul sau vătuiul, căruia oltenii îi zic vătărog, francezii îi zic *financier*, pînă la trei luni, *trois-quarts* pînă la şase şi *capucin* de la un an în sus, cînd atinge maturitatea.

Dar, cum am spus, valoarea comestibilă a cărnii atîrnă şi de meleagurile pe care hălăduieşte urecheatul „măgar miniatură", cum îi zicea Topîrceanu.

Iată ce ne spune dicţionarul „Larousse gastronomique" despre iepurii de cetăţenie străină:

„Iepurii germani: carnea lor e aţoasă şi are gust prost. Ca[illegible]a [illegible]or animale, trăitoare în păduri de brad, contractează un [illegible]rticular, care nu dispare nici după ce a fost ţinută îndelung [illegible] D[illegible]pre [illegible]i austrieci ni s[illegible] spune că dau cele mai [illegible]

exemplare din lume, atingînd în greutate pînă la şapte kilograme dar [illegible] deşi carnea lor e fragedă, e fadă.

Şi autorul articolului nu bîrfeşte, căci, vorbind de iepur[illegible] de naţionalitate franceză, ne atrage atenţia că cei din nord şi m[illegible]i [illegible] din Bretagne sînt de calitate inferioară. Ne recomandă în schimb pe [illegible]ei din Beauce, Brie, Normandia, Champagne şi Touraine. Despre cei din ţara noastră nu se vorbeşte. E o lacună. Toţi străinii care i-au gustat i-au găsit de calitate superioară şi unii au şi scris despre ei.

Iepurele cel mai gustos e cel împuşcat proaspăt (ca şi prepeliţa) şi care e cald încă. Dacă s-a răcit, poate fi păstrat la răcoare douătrei zile, dar nu mai mult, căci nu suportă fezandarea.

Cetitorul v-a găsi, în orice bună carte de bucătărie, cum se alege un iepure, cum se jupoaie (scoaterea pieilor e un delicat şi un important moment clinic), cum se prepară din el un paté, un civet, o spinare cu smîntînă sau sos picant (zis şi vînătoresc), precum şi un iepure rece, *à la grec*, cu untdelemn, măsline şi harpagic.

— Cald sau rece, pentru dumneata e tot una, mă întrerupe bătrînul medic internist, pe cînd dam soţiei sale lămuririle de mai sus. E dezastruos pentru hepatici.

— Şi pentru tine deci, intervine soţia, adresîndu-se doctorului. Cînd ai colesterină 3 şi Takato-hera pozitiv, trebuie să-ţi iei gîndul de la vînat.

*

În seara acelei zile, luînd loc la o masă de la restaurantul „Ambasador", aşteptam să mi se aducă o spinare de iepure, cu sos picant, preparată de meşterul bucătar-şef Mişu Salmen, cînd îşi făcu apariţia şi doctorul. Constatînd ce soi de mîncare comandasem, îşi luă un aer grav:

— Aşa ne-a fost vorba?

- Cu titlu de excepţie, zic... şobian... şi-l prepară Salmen.

— Toate bune, urmă doctorul, dar parcă dumneata însuţi susţineai într-un articol de gastronomie că hepaticii trebuie să-şi ia pe veci adio de la vînat în general şi de la iepure în special.

— Nu ştii zicala? i-am răspuns: fă ce spune Păstorel, nu ce face el. Şi pe cînd aburi îmbietori se ridicau din spinarea şoldanului în care băgasem cuţitul, pocăit, doctorul se adresă ospătarului care aştepta comanda:

— Ei, hei, dă-mi şi mie o porţie.

— Mulţumesc doctore, i-am spus, e mai mult decît speram.

BUCĂTĂRIA SPECTACULARĂ

EPOCILE DECADENTE SE REFLECTĂ ÎN LITERATURĂ ŞI ARTĂ PRIN ÎNCĂLCARE DE HOTARE ŞI

confuzie a genurilor. O statuie policromă, o pictură în relief, o strofă în care poetul renunţă la valoarea cuvintelor pentru a ne transmite sentimentul său prin muzica versului exclusiv, o simfonie în care compozitorul nu urmăreşte decît să ne evoce peisagii campestre în dispreţul rostului primordial al muzicii, nu fac decît să dea cercetătorului de mîine posibilitatea de a reclădi respectiva epocă, în felul în care un singur dinte de mamut i-a fost de ajuns lui Cuvier pentru a reconstitui întreg dobitocul.

Bucătăria, care e şi ea o artă, nu scapă nici ea uneori de aceste pricaznice înrîuriri, şi bucătarul, care e şi el un artist, cade ades în păcatul poeţilor, pictorilor şi celorlalţi confraţi, atunci cînd aşează pe al doilea plan rapiditatea, pentru că e unicamente preocupat să concureze sculptura şi arhitectura în prezentarea operei sale comestibile.

Nu poţi decît surîde, răsfoind unele tratate de bucătărie, în faţa aşa-numitelor *plâts montés*. Ba unele îţi stîrnesc şi un soi de groază cînd vezi din ce elemente disparate şi contradictorii se înalţă, în dauna economiei umane, o anumită arhitectură culinară. Prezentarea mîncărurilor e, desigur, un mare merit al autorului, cu o singură condiţie: gustul să primeze. Nu avem decît cuvinte de laudă cînd dăm, de pildă, în cîte un dicţionar de specialitate, peste vreuna din ingenioasele şi savuroasele creaţii ale marelui Antonin Carême care, pe lîngă un bucătar de geniu, era şi un desenator de talent. Dar cînd morcovul şi cartoful sînt rău gătiţi, cui [illegible] morcovul e cam ars, ca să fie mai aidoma cu turnul Eiffel pe care îl reproduce, şi cartoful crud, ca să păstreze mai bine profilul lui Scipione Africanul? Cu toţii avem să mîncăm m[illegible]i

și cartofi, nu monumente. Și dacă s-ar întîmpla, [illegible] nu întîmplat niciodată, să se găsească un bucătar al cărui talent plastic să-l egaleze pe cel culinar, care e omul, cît de cît [illegible] ure să nu fie cuprins de consternare la gîndul că miniatura [illegible] ll a vestre a lui Coleoni, de exemplu, e modelată în zahăr ars, în loc să fie înfățișată posterității în marmură sau bronz nepieritor, e ciopîrțită cu linguriță de cîțiva căpcăuni ignori, pentru a [illegible] prăpăstui în jalnica beznă a tubului digestiv?

OUL LUI COLUMB

LA O MASĂ RETRASĂ DE LA «MUSCA VĂDUVĂ» BUBI ARHEOLOGUL (PORECLA ASTA ARE CÎNTEC)

bea pelin profir și surîde sardonic, urmărind discuția aprinsă care se încinsese între Dina și Mița asupra celei mai potrivite metode de-a fierbe un ou. Mița pretindea că oul trebuie introdus în apă ciocotită și ținut un minut. Dina obiecta că în felul acesta focul nu pătrunde gălbenușul și preconiza apa rece, pretinzînd că atunci cînd dă în clocot oul e gata.

— Eram sigur că nici un ou nu știți să fierbeți, sări Bubi.

— Știi dumneata mai bine? se solidarizează spontan cele două blonde platinate.

— Nu afirm, demonstrez, răspunse sentențios Bubi, cu melodiosul său glas de bas cantabil. Mă adresez matale, duduie Dina, care zici că ești mare gospodină.

— Dina gospodina, se alintă ea.

— Să zicem că-ți dau un ou să mi-l fierbi, dar vreau ca gălbenușul să fie moale și albușul tare. Cum procedezi?

— Îl pun cum spuneam, în apă rece.

— Stai puțin, că pînă la fiert mai este.

— Ce să mai fie?

— Presupun că oul e atunci adus din cuibar și că e plin de murdării.

— Se înțelege de la sine că mai întîi îl spăl.

— Cum?

— Cu apă!

— Poți să-l speli mata mult și bine cu apă, că el tot așa r[illegible]

— Atunci cum?

– Uite cum: iei o cîrpă jilavă și presari pe ea sare, freci oul pînă rămîne alb ca hîrtia velină sau, dacă preferi, ca zăpada candidă de pe muntele Soracte din oda lui Horațiu și numai atunci îl pui, cum spuneai, în apă rece. În momentul în care apa dă în clocot, retragi recipientul (Bubi ține la termeni științifici) și mai lași oul în apă șase minute. Numai în modul acesta obții un ou așa cum doream eu să-l mănînc.

Aici ajunsese discuția, cînd a sosit Gogu care îl căuta pe Bubi. După ce fusese reformat din școala de cavalerie de la Tîrgoviște, în urma unei căzături, în cap, la un obstacol, doctorii recomandîndu-i o viață liniștită, Gogu devenise pescar cu undița și arheolog amator.

Despre accidentul din școală vorbea ades cu mîndrie:

— Trebuie să ai cap solid, domnule, ca să scapi din asemenea căzătură. Am auzit doar cu urechile mele doctorul, șoptind asistentului: „Nu-i nimic de făcut! Din căzătura asta, ori mori, ori rămîi timpit".

Gogu scăpase.

Bubi, cartofor de profesie și arheolog diletant și el, îi procura lui Gogu, pe prețuri derizorii, piese în adevăr rare. Așa, pentru modica sumă de 150 lei, i-a vîndut odată, într-o epruvetă cu dop, un smoc de fire din părul lui Samson, o așchie din călciiul lui Achile și o pietricică arsă din templul Dianei din Efes, incendiat, după cum se știe, de netrebnicul Erostrat, tocmai în noaptea în care se născuse Alexandru Macedoneanul (cum trece timpul!).

De data aceasta Gogu vroia să cumpere, nici mai mult, nici mai puțin, decît oul lui Columb, care se afla în colecția lui Bubi. Acesta îl încredințase pe Gogu că la acel ospăț legendar, cînd descoperitorul continentului care nu-i poartă măcar numele (Columbia ar fi trebuit să-i zică) a turtit oul pe masă, ca să șadă, în focul discuției a uitat să-l mănînce. Un comesean, înzestrat cu o remarcabilă intuiție istorică (numele său exact provoacă și acum aprinse controverse), bănuind că oul va deveni epocal, și l-a însușit (nu era mare lucru). Din generație în generație, oul a ajuns în stăpînirea unui strănepot, Sir Oliver Gumm, care avînd nevoie de bani în ajunul unei alegeri parțiale din Scoția, l-a vîndut contra 17 000 de lire la „British-Museum". Era (spunea Bubi) ținut în sala în care se păstra butoiul lui Diogene și cel al Danaidelor, într-o vitrină specială, frumos așezat pe o catifea stacojie între un pinten al cavalerului Bayard și un fragment-miniatură al abisului lui Pascal. De aici a fost ciordit de Iani Scarviiis și cedat lui Bubi, după cum afirma el, în schimbul vioarei lui Ingres, pe care o achiziționase pentru un pianist spaniol, decedat.

— Trebuie să-ți atrag atenția, îi spuse Bubi lui Gogu, asupra unui amănunt: relicva a fost pîngărită. Ai să vezi.

Ajungînd la domiciliul său, Bubi a deschis o cutie de abanos [illegible] crustată cu fildeş şi, din mai multe straturi de vată azurie, a scos oul. Cineva scrisese pe el, cu tuş chinezesc, următoarea inscripţie:

Columb, istorică mazetă,
De stau şi mă gîndesc un pic,
În locul tău mîncam omletă
Şi nu descopeream nimic.

— Măgăria asta mi-a făcut-o Al. O. Teodoreanu, la un chef oftă Bubi.

— Curat măgărie, replică Gogu... Sacrilegiu... Profanare... Dar asta îi scade valoarea.

— Ţi-l dau pe o sută de lei.

- Bate palma!

Odată cu oul acasă, pe cînd îl spăla cu sare, aşa cum învăţase de la Bubi, Gogu exclamă:

— Cum de nu s-o fi gîndit Bubi la asta? Ce naiv!

ICRE BLONDE

ÎMI VINE SĂ RÎD ORI DE CÎTE ORI AUD PE CÎTE UNUL CĂ PISICA LUI NU MĂNÎNCĂ DECÎT PEŞTE

proaspăt şi pe altul că a lui refuză carnea dacă nu e de viţel, sau că preferă regimul lactat.

În ce mă priveşte, am văzut cotoi mîncînd măsline din scobitoare, iar în anul de bejenie 1916 am văzut cu ochii mei, ceea ce se cheamă văzut, în urbea mea de baştină, Iaşii, mulţi concetăţeni şi mulţi bejeniţi mîncînd cu mare poftă pisica *à la grec*. E drept că acei hămesiţi consumatori erau încredinţaţi că mănîncă iepure, aşa cum scria pe listă, dar vorba e, au mîncat pisică? Au mîncat Asta este!

Bolşugul şi huzurul fac şi din om şi din dobitoc lăpturi pr[illegible] oase şi cu mofturi. Lipsa stîrneşte ingeniozitate. Veacuri de-a rîndul au rîs francezii de italieni pentru că mănîncă broaşte, iar acum, pentru că le-au dat şi ei de gust, nu mai ştiu bucătarii francezi ce să mai născocească, pentru a le varia modul de preparaţie.

Aşa şi cu icrele de crap şi de ştiucă.
Occidentul le dispreţuieşte, pentru că nu le cunoaşte. Dar mulţi străini şi în special francezii, aflători în ţară pe vremea primului război mondial, le-au adoptat, ducînd cu ei, la înapoiere, un obicei nou. Pînă în clipa de faţă însă, francezii nu le acordă titlul de *caviar*, rezervat icrelor negre. În cărţile lor de bucate nu se vorbeşte decît de ouă de crap şi de ştiucă, de cele mai multe ori cu indicaţia că sînt nocive. Acest amănunt nu i-a scăpat elegantului Gigi Tînjală, fost mare proprietar de terenuri petrolifere cu sonde în erupţie. Era proaspăt înapoiat dintr-o croazieră care i-a dat fericitul prilej de-a sta cîteva săptămîni în Franţa, timp care i-a fost îndeajuns să-şi însuşească gusturi subţiri, o samă de expresii nou-noute şi un pronunţat accent exotic în vorbire.

Scena pe care vă să v-o pomenesc a avut loc la vechiul restaurant *„Continental"*, condus acum vreo două decenii de regretatul şi simpaticul Andrei Cernea.

Gigi Tînjală se instalase la o masă vecină cu aceea la care luasem loc cu prietenul meu Costache. La vederea lui Gigi, Costache îmi face semn cu ochiul:

— Ia te uită la el cum e îmbrăcat! Parcă-i un manechin fugit din vitrină de la „Cehoslovaca". Nu-i lipseşte decît cartonul cu preţul costumului!

Gigi Tînjală examina lista de mîncare de la distanţă, aşa cum obişnuiesc prezbiţii, în timp ce ospătarul aştepta comanda. După o amănunţită şi prelungă examinare, se hotărî:

— Aş dori *neşte... ouă de crap* salată...
Şi după un vizibil efort de memorie:
— Cu asta... cum se cheamă pe româneşte?... *Oignon haché*[*] !
La mesele vecine se schimbau priviri înveselite.

Costache, însă, rămăsese impasibil. Şi cînd s-a apropiat ospătarul de masa noastră rosti cu glas tare şi foarte răspicat:
— Mie să-mi dai două icre de găină.

Ospătarul care înţelesese aluzia, îl întrebă cu un indiscernabil surîs:
— Fierte?
— Nu! La capac şi cu unt proaspăt.

[*] Ceapă tocată (n.ed.).

PILAF SUB PLAPUMĂ

DINTRE NENUMĂRATELE FELURI ÎN CARE SE TRATEAZĂ ŞI CEL MAI DES SE MALTRATEAZĂ

orezul, l-am ales pe acesta, ca fiind cel mai uşor de executat. E ideal pentru gospodinele cochete sau grăbite, cînd nu şi cochete şi grăbite. O staţionare prea îndelungată în bucătărie le poate îmbiba, doamne fereşte, rochia nouă, cu iz de bucate. Deci iată:

Pentru patru persoane

Un pahar mare de orez, ales bine. Două pahare — jumătate supă de carne (dacă nu aveţi apă). Două linguri de unt, sau un sfert de pahar de untdelemn (dacă doriţi să serviţi pilaful rece). Sare, *ad libitum*.

Preparaţia

Încingeţi untul (sau untdelemnul) într-o cratiţă. Cînd s-a încins bine, turnaţi orezul, de preferinţă nespălat (dacă e frumos) Îl rumeniţi uşor, mestecînd mereu (altfel se lipeşte). Turnaţi cele două pahare şi jumătate cu supă sau apă (n-aţi uitat sarea, nu-i aşa?) şi lăsaţi să fiarbă acoperit şi la foc blajin, pînă ce lichidul prin evaporare, dispare de la suprafaţă, fără ca orezul să fie încă fiert. În momentul acesta luaţi cratiţa, aşa cum se găseşte, cu capacul pe ea şi-o acoperiţi c-o plapumă sau c-o pătură groasă, îngrămădind apoi, deasupra, şaluri, perne, pulovere, în fine, tot ce poate acoperi bine (şi un covor turcesc sau persan, dacă doriţi). Părăsiţi orezul şi aşteptaţi pilaful, că se face singur.

Îl puteţi lăsa aşa cît binevoiţi. Dar dacă doriţi să-l mîncaţi cald, după un ceas, un ceas şi jumătate cel mult, despuieţi cratiţa şi ridicaţi capacul. Veţi constata că orezul se umflă (înfloreşte, cum spun practic bucătarii) în propriii lui aburi şi în propria-i căldură

*

Aş fi fost un impostor lăsînd să se creadă că această preparaţie e invenţia mea. O ştiu de la o gospodină cochetă, dar nu grăbită. Pe cînd mă delectam cu un pilaf de ea gătit în acest fel, a avut bunăvoinţa să-mi comunice reţeta. Frumos ar fi fost să n-o transmit la rîndu-mi cetitoarelor mele?
Cercaţi, şi poftă bună!

BATOG

ÎNTR-O CONFERINŢĂ ŢINUTĂ LA BUCUREŞTI CELEBRUL INTERNIST PARIZIAN FISSINGER A-

firma că alcoolul, luat pe stomacul gol, distruge celula hepatică. Această celulă, susţinea conferenţiarul, ca şi cea nervoasă şi cea renală, făcînd parte din acele numite nobile, nu se mai reface. Aceste vorbe, rostite cu autoritate şi competenţă de un *versatus in causa**, au pus pe gînduri mulţi auditori, printre care şi pe subsemnatul. Cu toate acestea, de la conferinţă m-am dus glonţ la bodegă, să beau cu amicii (puterea obiceiului), de data asta, o sticlă de bere (una!). Cît alcool conţine berea? Te miri ce şi mai nimic!
La masa amicilor, cu care obişnuiam să-mi iau aperitivul cel de toate zilele, găsesc o figură nouă: un tînăr inginer, băiat frumos şi cu înfăţişare atletică. Numele lui îmi amintea ceva, dar foarte vag.
— Mă rog, încep eu vorba, nu care cumva eşti din „Vîrful Cîmpului"?
— Ba taman de acolo.
— Ei, asta-i!... Şi nu locuiai dumneata într-o casă cu cerdac mare şi-o hulubărie monopodă în ogradă?
— Ba da.
— Şi n-am băut eu cu dumneata o sticlă de „Fetească neagră" de la Cotnar?

* [illegible] în vers te privește (n.ed.).

[illegible] băut, ai băut mata, cum zici, dar nu cu mine [illegible] acum!
Cu [illegible]
Ei, [illegible] să te bată, dar bine mai semănați. Și mai trăiește bătrînul.
– Cum de nu! Dar vă pot spune că și bunicul trăiește
– Ia te uită!.. Și cîți ani a[illegible]
– O sută cinci.
– O sută cinci?... Și-i sănătos?
– Tun!
– Probabil că e vegetarian, se amestecă un vecin.
— Nici pomeneală, mănîncă de toate!
– Desigur însă că antialcoolic este.
— Antialcoolic? pufni de rîs inginerul. Nu-mi aduc aminte zi în care să nu fi băut o jumătate de kilogram de tescovină, înainte de prînz. Și asta cînd e singur. Dacă îi vin prieteni, o mai lungește.
— Și la masă ce bea?
— Ce să bea?... Ca omul, vin!
— Mult?
— Asta nu! Cu măsură! O sticlă, două și cel mult trei, de sărbători.. Se stăpînește!
— Și zici că-i sănătos tun?
— Nu știu să-l fi văzut vreodată bolnav, și nici trist. Numai anul acesta s-a cam întristat bătrînul.
— De ce?
— I s-a stricat o măsea!

*

Înveseliți, amicii care asistaseră la conferință comandară țuici... și măsline (ca să nu fie pe stomacul gol).
Prietenul meu Costache mă trase de mînecă:
—Astăzi mănînci la mine. Te las să intri și-n bucătărie. Dar apropo, îți place batogul?
— Mai întrebi, Costache? Așez batogul și păstrăvii afumați și păstrați în hîrzob de brad în fruntea celor mai fine gustări.
— Și cum mănînci tu batogul?
– Ca toată lumea, cu lămîie și piper.
– Ei bine, astăzi ai să-l mănînci altfel.

*

Odată în bucătărie, iată ce-a făcut Costache.
A luat o halcă de batog și-a așezat-o întreagă într-o oală cu fund găurit. Această oală specială a introdus-o în alt recipient în fundul căruia nu era decît apă chioară (aqua chiora = H_2O) și-a pus-o la foc.

Am intrat în sufra[illegible]rie. E[illegible] orele [illegible] mineața). Drojdia bătrînă cu care [illegible] îndefetnicit [illegible] s[illegible]uit de batog. Co[illegible]ch[illegible], [illegible] 1 2 fix, [illegible] cînd: Gata! M-am luat după el în bu[illegible]

Și iată cum a urmat C[illegible]che [illegible]ii h[illegible]ua de bat[illegible] aruncat feliile într-o cratiță în care ci[illegible] unt topi[illegible] ndi[illegible] cu pătrunjel și puțin piper

Ce minunăție! Mîncam și tă[illegible]am!

— Văd că-ți place, zic[illegible] C[illegible]tache. Ș-a[illegible]um [illegible] știi [illegible]retul sînt sigur că atunci cînd îl vei da publicității, [illegible]a ori[illegible] bun [illegible] ai să botezi mîncarea *Batog à la danubiana*.

— Poate, dar numai pentru export. Deo[illegible]dată o botez. *Bat[illegible] Costache*.

— Așa da!

GÎSCA

E BUNĂ ȘI FRIPTĂ, DAR CU CONDIȚIA SĂ FIE BOBOC. PREPARATĂ CU SOSURI ȘI MIRODENII,

poate fi de asemeni foarte bună, cu condiția ca cel care o gătește să nu fie boboc. În zilele noastre amatorii apreciează numai pieptul acestei palmipede, din care moldovenii fac pîrjoale, și ficatul, căruia crescătorii îi provoacă prin îndopare și imobilitate o ciroză hipertrofică. Excelentele rezultate ale acestui sistem barbar a făcut celebritatea orașelor Strasbourg și Tolouse, precum și Aradului și altor centre din Ardeal.

La maturitate, adică după șase-șapte luni de viețuire, carnea acestei orătănii devine coriace, și desigur aceasta e cauza pentru care curcanul și purcelul de lapte au înlocuit-o pe mai toate bufeturile reci, unde, totuși, prezentată ca piftie sau *à la grec* nu e de disprețuit. Astăzi, în Anglia, toți insularii în măsură să-și plăte[illegible]ă ac[illegible]st lux mănîncă la anumită dată gîsca întreagă, în amintirea zilei, pentru ei epocală, în [illegible]are, în al șaisprezecelea [illegible] flota britanică a distrus flota spaniolă („Armada"). V[illegible] a f[illegible]

ad[illegible]a [illegible]ginei Elisab[illegible], p[illegible]ind p[illegible] [illegible] o gi[illegible] [illegible]mincare pentru [illegible]are corpolenta regină avea [illegible] un[illegible] De atunci, obiceiul.

*

În antichitate, gîsca era unanim prețuită. Vechii egipțieni o adorau ca divinitate, iar romanii îi datorau salvarea Capitoliului, amenințat, nocturnamente și prin surprindere, de războinicii Gali. Dar asta nu-i împiedica nicidecum să îngrașe gîștele cu smochine coapte (după cum ne mărturisește Horațiu), pentru a obține o carne mai fragedă, cu care să se desfete la sardanapalicele lor ospețe.

În evul mediu, friptura de gîscă la frigare era atît de răspîndită, încît hangiilor și ospătarilor care comercializau aceste fripturi, li se spunea gîscari (nu văd alt chip de a traduce cuvîntul *oyer*, de la *oie*, gîscă).

*

Pentru variație în prepararea acestei păsări, care își mai găsește amatori fideli, comunic cetitorului o rețetă foarte bună și puțin cunoscută:

Se așează în cratiță o gîscă, mai bine o gîsculiță, dar nici chiar bobocel, care să nu depășească în greutate 3 kg. Se rumenește în unt, și, pentru cine preferă, în chiar untura ei. Se toacă mărunt 1 Kg ceapă, 1/4 Kg harpagic, 10 căței de usturoi. Se răstoarnă peste pasăre și se lasă să se prăjească împreună 10 minute. Se stropește cu un litru de vin alb, cald, se adaugă 6 tomate proaspete în sezon, conserve, iarna, tăiate felii, un buchet de verdețuri, sare, piper și se bagă în cuptor cu cratița acoperită, la foc potrivit. unde, după circa 5 ore, carnea se desprinde de pe oase. Bucățile desprinse de pe os se așează frumos în altă cratiță, care se acoperă și se așează la cald. După ce scade sosul și se îngroașă, se scoate grăsimea care plutește la suprafață și se adaugă (în lipsă de „Madera") un pahar cu vin aromat cum ar fi „Frontignan"-ul de Segarcea sau un „Muscat" de Crăciunel. Se scoate buchetul de verdețuri, se toarnă sosul peste gîscă și se servește.

*

Această rețetă mi-a fost comunicată de prietenul meu Costache, cu rugămintea să n-o divulg. De aceea, rog cetitorul căruia eventual i-ar fi pe plac să nu spuie c-o știe de la mine.

PELINUL

E BURUIANA DE BAZĂ A DULCEAGULUI ŞI RĂSPÎNDITULUI VERMUT. FRANCEZII AU FABRICAT

din ea o diabolică mixtură care, dacă n-ar număra printre victime decît pe Musset şi pe Verlaine, şi încă ar fi suficient să i se justifice prohibiţia.

Românul a tratat pîrdalnica buruiană cu mai multă blîndeţe şi, domesticind-o, a obţinut o băutură mai umană. I-a dat numele plantei mame. Este eminamente aperitivă. Nu are acte de stare civilă. E din tată necunoscut şi data naşterii nu se ştie. Cînd, după bătălia de la Stănileşti, Dimitrie Cantemir i-a oferit pelin, Petru cel Mare (zice cronica vremii) şi-a dojenit curtenii întrebîndu-i cam răstit de ce nu i-au făcut şi lui aşa băutură? I-a plăcut, desigur. Şi cum să nu-i placă?

*

Pelinul românesc, cînd îşi merită numele, nu e decît un vin bun, uşor şi sec (greşesc acei care-l fac din vinuri dulcege şi prea alcoolice), în care s-a macerat planta cu acelaşi nume. În anumite podgorii se mai pun în poloboc mere sau gutui, în unele şi mere şi gutui, în altele numai cojile acestor poame. Dar asta-i un secret. Să nu-l divulgăm. În luna mai, se adaugă peliniţa (*armoise absinthe*), care atunci înfloreşte. De asta i se spune pelin de mai şi nu, cum afirmă unii, că în această practică lună pelinul trebuie băut pînă la ultima picătură (scornituri de beţiv). Cei grăbiţi, în adevăr, îl beau, cei cuminţi aşteaptă.

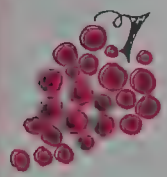
Am cunoscut un podgorean din Drăgăşani care, aplicînd pelinului metoda *champenoise*, în al patrulea an a obţinut un pelin spumos, a cărui uşoară amăreală şi aromă a cucerit pe cei cîţiva francezi cu care l-am gustat.

*

Pelinul are toate culorile vinului sub baniera cărora luptă, de la verzui, auriu şi *rosé*, pînă la purpură, rubin şi zamă de mure. Cel alb şi cel profir trebuie băut uşor frapat, cel roş, nu cum se zice, *chambré*, ci la temperatura unei pivniţi adînci. Cui îi place poate încălzi paharul în palmă.

În pr[illegible]erea pelinulu[illegible]tul depinde de calit[illegible] a d[illegible], a pr[illegible], d[illegible] ind e [illegible]ă în prima linie a băutu[illegible]eritive
De ce [illegible]
Pentru că nu supără cu [illegible] susceptibilitatea vinurilor fi[illegible] car[illegible], v[illegible]al, ar [illegible] lup[illegible], la [illegible] masă bună, punîndu-l din contra, în valoare (îşi respectă rudele).
Altceva nu-i trebuie pentru a ocupa locul pe care îl merită într aperitive.

VINUL DE DRĂGĂŞANI



ÎN CE MĂ PRIVEŞTE, SOCOT DRĂGĂŞANII CA UNUL DIN CELE MAI FINE VINURI DIN ŢARĂ, CU

condiţia ca el să-şi aibă obîrşia pe unul din cele trei dealuri care alcătuiesc această străveche podgorie, adică: Dealul Oltului, Călina şi Mitrofani. Ştiu bine că această afirmaţie va stîrni multe şi justificate, în parte, surîsuri ironice. Să ne lămurim deci: După pacostea filoxerii, a urmat epifenomenul: invazia hibrizilor (o nenorocire nu vine niciodată singură), care s-a întins ca lepra pe circa patruzeci de kilometri. Nimeni şi nimic nu oprea pe anumiţi traficanţi fără scrupul să lipească eticheta pe care era scris Drăgăşani, pe butelcile umplute cu fetida lor poşircă. Dar, la această uzurpare de titlu, se adăuga un fapt şi mai grav. Căci, de ă vinul de Odobeşti a fost vremelnic subestimat, în urma analizelor unor specialişti pripiţi, deprecierea Drăgăşanilor se datoreşte drăgăşenenilor înşişi. Să mă explic:
În anii proşti, vinul de Drăgăşani se oţeţeşte, datorită insuficienţei de acid. Aşadar, pentru a remedia acest accident, nu-ţi trebuie mai mult spirit de inventivitate decît pentru a descoperi chibritul cu gămălia în cealaltă parte. Adaugi vinului acid [illegible]rtr[illegible] cît îi lipseşte, şi gata. Majoritatea podgorenilor r[illegible] neglijat acest amănunt.

Dată fiind simplitatea probl mei, pe de o parte, și fu
secințe care au urmat, pe de altă parte e greu de s
partea ignoranței și care a indolenței (merge și așa!) în
regretabilă stare de lucruri.

Îmi amintesc că acum cîteva decenii am cerut la bufetul din gara Drăgășani un pahar de vin: mi s-a servit oțet. Intrînd în oraș, privirea mi s-a oprit pe niște afișe uriașe care, cu ostentație și nerușinare, făceau reclama unui oțet sintetic al unei fabrici cu numele „Cocoș". Reînapoiat la București, nu m-am putut opri să nu înfierez într-un articol fulminant (și inutil) acea jalnică stare de lucruri.

De atunci, lucrurile s-au schimbat. Recent, vinul de Drăgășani a fost gustat, apreciat și premiat. Își recapătă încet, dar sigur, binemeritata faimă. Asta mă bucură, căci e un vin ușurel, delicat, suav, și cînd e sec (și așa trebuie să fie) nu prea cunoaște rival care să poată întovărăși un păstrăv sau o lostriță rasol. Și ar fi fost mare păcat, pîngară și nelegiuire, ca un asemenea vin, care în 1879 a obținut medalia de aur la Expoziția internațională din Paris și care pe vremuri a surîs pe mesele Brîncovenilor și Basarabilor, să-și piardă faima în zilele noastre.

CRAP CU MĂSLINE

UN CETITOR IHTIOFAG MĂ ÎNTREABĂ DACĂ ÎN AFARĂ DE CRAPUL RASOL, PRĂJIT, SĂRAMURĂ,

la cuptor, la tigaie, la grătar, marinată, la proțap, gătit pe
iahnie, nu mai cunosc (pentru variație) vreun alt mod de prep
rare a acestui pește pentru care are o veche și statornică predilecție. Și mă mai întreabă cetitorul dacă îi pot indica vreun mijloc prin care crapul de baltă să-și piardă nesuferitul iz de mîl.

La a doua întrebare am găsit repede răspunsul într-o
părită în 1820 la Bruxelles și scrisă de șeful-bucătar Sulp
Barn

Aut[illegible]rul r[illegible]anda ca imedi[illegible] [illegible]rapul a fost [illegible], să [illegible]oarne p[illegible] un pahar d[illegible] bu[illegible] Asta îi pr[illegible] un [illegible] de [illegible]pir[illegible] grasă [illegible] se înlăt[illegible]ştitul, [illegible] [illegible] mp[illegible] [illegible]olzilor. În felul acesta, n[illegible] asigură el, carne[illegible] crapului d[illegible] [illegible]teu nu mai poate fi deo[illegible]ebit[illegible] de a celui de apă curgătoare. O [illegible], nu zic ba, dar eu, unul, [illegible]t [illegible]ătr[illegible] crapul de apă iute trag, ocolind cît pot pe cel de apă st[illegible].

■

La prima întrebare, nu prea ştiam ce să răspund.

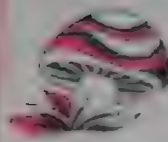
Indicaţii precise despre felul în care se prepară un crap *à la bavaroise* (fiert în bere) *à la bourguignonne* (fiert în vin roşu), *à la flamande* (fiert în şampanie) ş.a. se gă[illegible] cu nemiluita în toate cărţile de bucate. Ceva nou, de unde să iau? Nu mă tăia capul. Iată însă că astăzi dimineaţă, 7 februarie 1958, deschizînd un tom brăcuit al lui Horaţiu, în căutarea odei „Ad Leuconoem“, dau peste o foaie îngălbenită, pe care, cine ştie cînd, o mînă de femeie însemnase cu cerneală violetă reţeta pe care o transcriu întocmai, mai la vale.

Îmi amintesc foarte bine unde am mîncat pentru prima oară un crap gătit aşa, dar scrisul de pe foaia găsită nu e al acelei amfitrioane. În orice caz, reţeta e uşor executabilă şi excelentă. Iat-o:

Curăţi bine un crap care să depăşească în greutate 2 kg (sub 2 kg nu-i decît ciortan) îi spinteci burta *(laparatomie)* şi-i scoţi intestinele. Desărezi apoi un sfert kg de măsline, le scoţi sîmburii şi pisezi într-o piuliţă de piatră sau marmură (nu de metal), cu piper boabe. Peste măslinele pisate storci zamă de lămîie (lămîi, o, nu uita, lămîi) şi, dacă vrei, puţin vin (eu zic să vrei). Împănezi crapul cu o jumătate de kg măsline întregi, care au fost şi ele desărate în prealabil (acestea pot fi lăsate sau nu cu sîmburii, după plac). Aşezi apoi în fundul unei tăvi beţişoare, în chip de grătar, pui crapul pe ele, torni sosul peste crap şi bagi la cuptor.

Trăgînd nădejde că mîncarea îi va reuşi şi că-i va fi pe plac, rog cetitorul cu scrisoarea ca, în cazul acesta, să bea şi pentru mine un pahar de vin (alb şi sec).

CIUPERCA



N-AM ÎNȚELES NICIODATĂ NICI ROSTUL, NICI HAZUL ACESTEI VORBE PROASTE: NU MÎNCA

ciuperci! De ce să nu mîncăm ciuperci?
La ce s-o fi gîndit anonimul izvoditor al acestei răspîndite zicale, cînd a rostit pentru întîiași dată această străveche nerozie? Să fi fost el un filantrop, atît de grijuliu de soarta aproapelui, încît să-l fi îndrumat poruncitor să se ferească de-o otravă posibilă? Nu cred! Cu toate că foarte multe din aceste savuroase criptogame comestibile își au dubletul otrăvitor, amatorii și bucătarii știu să le deosebească. De aceea, nu pricep rostul zicalei. Ș-apoi zicala e folosită exclusiv la figurat și se adresează îndeobște flecarilor și palavragiilor, pentru a-i îndemna metaforic să înceteze cu flecăreala și palavrele. De aceea nu-i văd bazul.
Să spui cuiva, cu aceeași intenție: nu mînca mere acre, tahîn sau smoală și chiar să-l sfătuiești să nu bea petrol lampant, treacă-meargă! Dar să nu mănînci ciuperci? De ce tocmai ciuperci? De ce nu icre moi, păstrăv afumat sau căpșuni? Dar să lăsăm dezlegarea în sama filologilor specializați în folclor și să ne întoarcem la ale noastre (la ciuperci). Căci, iaca, în această primăvară, acuș-acuș, cu avangardă de lăstuni și rîndunele, parcă văd venind la aterizare escadrilele de berze și cocori, în vreme ce întru a lor întîmpinare prin toți codrii, crîngurile și plaiurile noastre, se vor ivi, pe negîndite, multicolore umbrele minuscule, adăpostind poate ptîcuri de turiști bărboși din Liliput. Poetul care ar adormi atunci sub gorunul din poiană ar visa, desigur, o horă de pitici, în mirozna de pămînt jilav și de ciuperci.
Ciuperca e un dar al pămîntului și o fală a bucătăriei noastre. Avem sumedenii și pretutindeni. După ploaie ies cu duiumul, odată cu mezinul lor sărac, buretele, și cu gasteropodul care le imită culbecul. Spre deosebire de peștele și vînatul de creșcătorie, ciuperca de grădinării *(de couche)* își păstrează întreagă alibilitatea și savoarea. Cea mai răspîndită e cea de cîmp *(agaricus campestris)*. De aceea, și pentru că se poate ca foarte curînd să ne trezim cu ea în piață, nu preget să însemn, în treacăt, un mod de preparare care, pe lîngă cele bine cunoscute și de toți știute, nu strică să fie cunoscut. Așadar:

Se taie cozile. Se scoate pielița de pe [illegible]ulă. Se așează într-o tigaie cu unt. În fiecare ciupercă se pune un pic de unt, sare și piper. Cînd sînt aproape gata, se adaugă un strop de coniac vechi la fiecare. Asta e tot.

*

Vom pomeni la timp (cînd îi va veni rîndul) de hrib (mănătarcă), zbîrciog *(morille)* care e perla bucătăriei noastre naționale, de rîșcov și ghebe, precum și de bureții de prun, foarte căutați de amatori*. Deocamdată să ne mulțumim, ca încheiere, să dăm în vileag faptul că sînt cele mai puțin nocive ciuperci. Dovada? Viermii le devoră. De cele otrăvitoare nici nu se ating. Așadar, să mîncăm ciuperci

ALIVENCI ȘI POALE-N BRÎU

Treceți podul peste rîu,
Să mîncați la moldovenci
Alivenci și poale-n brîu,
Poale-n brîu și alivenci

AUTOR NECUNOSCUT

MĂ AFLAM, MAI DĂUNĂZI, LA MINE ACASĂ ÎN TOVĂRĂȘIA A DOUĂ MOLDOVENCE, PE CARE

le cunoșteam din copilărie, deci încă tinere (ele, nu eu). Venind vorba de bucătăria moldovenească, m-am gîndit că prilejul e cum nu se poate mai nimerit să verific două rețete, pe care mă codeam să le dau publicității, înainte de a fi ratificate de for competinte.
— Uite ce-i, zic, eu am să vă cetesc rețeta „alivencilor" și-a „poalelor în brîu", iar domniile voastre să-mi spuneți, rogu-vă, dacă aveți ceva de zis.
— S-auzim!

* În [illegible] acest [illegible] lucrări, Al.O. Teodoreanu nu comunică re[illegible] e pr[illegible] [illegible] ciuperc[illegible] *(n.[illegible])*.

Am tras atunci sertarul de la masa mea de lucru și, cotrobăind prin tot soiul de hîrtii răvășite, dau peste cele două rețete și iată-le:

ALIVANCA

1 kg brînză, 6 ouă, o ceașcă de smîntînă, 4 linguri făină de grîu, 8 linguri rase de făină de păpușoi (mălai), 50 gr unt, 250 gr lapte.

— Eu nu pun lapte, spune una.

— Eu pun, fu răspunsul.

— Mă rog, mă amestecai eu, se poate și cu și fără?

— Se poate, răspunse a doua, dar e mai bine cu.

— Nu-s de părerea ta, replică prima.

— Vă rog, intervenii eu, conciliant, aminați polemica și să urmăm. Așadar, zic, să trecem la preparație.

— Ai uitat sarea, sări cea cu laptele.

— Bine. Iaca pun. Puțină sare deci (cît îi trebuie unei epigrame, pentru a fi spirituală, fără să fie usturătoare).

— Da, asta-i formula: să nu supere.

— Dozajul!

— Precum ai spus!

— Acum, *preparația*:

Treci brînza prin sită sau o frămînți într-un castron (tot unal), totul e s-o aduci în stare de alifie (dacă cunoști altă metodă, nimeni pe lume nu te poate împiedica s-o aplici). Adaugi gălbenușurile și frămînți. Torni apoi smîntîna, untul și sarea. Amesteci bine, pînă cînd obții o pastă omogenă. Cerni mălaiul și-l torni treptat peste această compoziție, frămîntînd-o mereu, pînă ce ajunge de consistența unei mămăliguri mai virtoase. Ajuns aici, bați albușurile rămase pînă ce încep să-ți evoce omătul de pe piscul Ceahlăului, sau „*les neiges d'antan*"*. Pe urmă iei mata o tavă, o ungi cu unt și presari pesmet (ca să mă dai gata, pesmetul potrivește-l să fie foarte fin, ca o pudră, mă-nțelegi). În tava astfel pregătită, torni compoziția, după ce ai amestecat-o năprasnic în prealabil cu albușurile. Pui la cuptor. Cînd se rumenește ca o codană înainte de a intra în horă, răstorni în farfurie, cum faci cu budinca. Nu-ți mai rămîne acum decît să-i dai aluatului forma geometrică pe care o preferi: pătrat, dreptunghi, romb, cum binevoiești. Servește cu smîntînă alături ca, cine vrea, să puie deasupra.

* „Zăpezile de altădată" — versul întreg „Unde sînt zăpezile de altădată..." — din [illegible] de François Villon [illegible]

Natria fiind aprobată, trecem la:

POALE-N BRÎU

1/2 kg făină, 3 ouă, 200 gr unt, o lingură rasă zahăr, sare, trei-patru sute gr lapte şi chiar mai mult (cît suge aluatul), drojdie proaspătă de mărimea unei nuci.

Preparaţia

Topeşte drojdia într-un recipient în care torni o lingură-două de apă căldicică. O amesteci cu o lingură de făină şi o linguriţă de zahăr. O laşi să crească 20 minute. Pui restul făinii într-un castron mai mare şi torni la mijloc drojdia, laptele călduţ, gălbenuşurile, sarea şi zahărul. Le amesteci bine şi începi frămîntatul. După zece minute începi să torni, încet-încet, untul topit, călduţ nu fierbinte, cîte o lingură-două, frămîntind mereu, pînă se termină untul. Acoperi cu un şervet gros şi laşi să crească o oră şi jumătate. Cînd a crescut aluatul, ungi o tavă cu unt fierbinte, faci aluatul sul şi-l tai în bucăţi de mărimea unei bile de biliard. Îl întinzi apoi cu melesteul (sucitorul), punînd la mijloc o brînză de oi grasă şi frămîntată. La 1/2 kg brînză, pui două ouă întregi. Aduni pe urmă marginile aluatului în acelaşi sens, ca nişte falduri, stringîndu-le ca să fie lipite. Le mai laşi 15—20 minute la loc cald, să mai crească puţin. Pe urmă, ungi cu ou şi coci, la cuptor potrivit, cam jumătate de oră.

Aprobînd şi această reţetă, una din cele două vechi, dar nu bătrîne (vechi am zis), tovarăşe de copilărie, astfel grăi:

— Acuma, că am atins vîrsta înţelepciunii, îmi poţi răspunde sincer la o întrebare, asigurîndu-te că supărare nu încape: ai mîncat şi „alivenci" şi „poale-n brîu" şi la ea şi la mine. Care ţi-au plăcut mai mult?

— N-o să vă supăraţi nici una?

— Jurăm, au răspuns într-un glas.

— Ei bine, ale lui Cezar Petrescu.

— Cum?

— Uite-aşa! Are o reţetă bătrînească, într-un caiet vechi.

— De ce nu ne-o spui şi nouă?

— Pentru că n-o ştiu!

BROASCA

Şi broaştele semeţe cin-
[illegible]au cu glasuri multe,
Pe[illegible]rind din înălţime
privindu-şi faţa-n lac
Un nour singuratic
[illegible] s-asculte
[illegible]am [illegible] l-a-
te şi-[illegible] clipă [illegible]

[illegible] TOPÎRCEA[illegible]

ACEST BATRACIAN SALTIGRAD CARE A INSPIRAT LUI ARISTOFAN ŞI OVIDIU (ŞI DUPĂ CUM

se vede din catrenul de mai sus şi lui G. Topîrceanu) admirabile onomatopee şi în al cărui orăcăit,acrul Jules Renard distingea un uşor accent englez e, măcar că insularii nu-l preţuiesc ca atare, comestibil.

Din cele circa douăzeci de specii care se cunosc, în afară de cea ţestoasă din care englezii prepară o supă pe care o apreciază superlativ, numai broasca de baltă se mănîncă. Francezii au pentru ea un cuvînt care ne lipseşte, *grenouille*, spre deosebire de celelalte şi în special de aceea pe care noi o numim rîioasă, iar ei *crapaud*. Unele popoare mănîncă broasca în întregime (în afară de cap). Îndeobşte însă, nu se mănîncă din broască decît picioarele de dinapoi. Dar cea mai mare parte din locuitorii acestui continent, şi îndeosebi ai acestei ţări, nu mănîncă broaşte deloc, dintr-o repulsie care nu e, în fond, decît o prejudecată.

Bucătarii bătrîni vorbeau cu groază de zidarii italieni care, în orele libere, pescuiau broaşte şi pentru nimic în lume nu i-ar fi primit în bucătărie, zicînd că le „spurcă blidele".

Dar dacă mîncăm raci şi alte crustacee, despre care ştim bine că se hrănesc cu stîrvuri, de ce să nu mîncăm broaşte?

Gătită cu meşteşug, broasca e o mîncare plăcută, uşoară... şi, ieftină, întrunind, aşadar, toate calităţile unei mîncări menite să devie populară. Faptul că la noi nu-şi prea găseşte amatorii e tot atît de greu de explicat ca acela că, în savanta bucătărie franceză, în care broasca e preparată cu măiestrie, icrele de crap şi ştiucă sînt aruncate ca netrebnice.

Am auzit mulţi mîncători de broaşte, asemuind gustul a[illegible] batracian cu acel al puiului de găină. De altfel, aceasta e pă[illegible]ea

pr[illegible]minant[illegible]. Ea nu d[illegible] însă de[illegible]ît o insuficienţă de dis[illegible]rnămînt papilar şi un gust [illegible] tinut [illegible] şi de asemănarea pe care picioarele broaştei o pr[illegible]zint[illegible], [illegible]iniatural, c[illegible]le ale puiului. Cu racul şi alt[illegible] rust[illegible]e e iarăşi nepotrivit să comparăm, cum fac unii, carnea de bro[illegible] [illegible]n are ni[illegible]i aroma, ni[illegible]i savoarea lor. Cea mai nimerită înrudire pe care i-o putem găsi, mi se pare a fi cu şalăul sau suducul, cum i se zice în Moldova. E tot atît de fadă, e drept, dar în acelaşi timp tot atît de albă şi frumoasă ca aspect şi tot atît de delectabilă, din punct de vedere al contexturii. E o carne care, ca şi a şalăului, preparată simplu, poate fi uşor digerată de stomacurile delicate, de bolnavi şi convale[illegible]enţi, dar care se pretează prin excelenţă la condimentaţie şi preparaţie de mare sapiditate. De aceea mă mir că mulţi mîncători de broaşte le prepară aproape exclusiv *pané*.

Picioarele de broască *pané* se prepară ca orice şniţel, în unt, dacă vrei să le mănînci calde, în untdelemn, dacă vrei să le mănînci reci, ca *hors-d'œuvre**. Dar dacă vrei mata să obţii din ele o mîncare gustoasă, fă mata precum urmează:

Spală-le mai întîi în apă rece (presupun că le-ai cumpărat jupuite gata şi cu labele tăiate). Pune-le apoi într-o cratiţă cu o bucată de unt proporţională cu numărul lor. Adaugă: mărar şi pătrunjel tocat, usturoi (verde şi cu coadă cu tot, vara, căţei, iarna) plus o ceşcuţă de vin alb sec. Lasă-le să fiarbă înăbuşit între douăzeci de minute şi o jumătate de oră (după cum e focul). Nu uita sarea şi niscaiva boabe de piper. Dacă eşti amator de broaşte, nu mă îndoiesc că îmi vei spune: *Merci!* Eu îţi spun de pe acum: pentru puţin, fiindcă aşa e obiceiul.

EPIGRAMA

DAT FIIND ROSTUL ACESTEI RUBRICI, TITLUL PREZENTULUI ARTICOL AR PUTEA INDUCE în eroare cetitorul, făcîndu-l să creadă că nemaiavînd ce scrie despre bucătăria românească, am început să mă ocup de cea străină. În adevăr, în bucătăria franceză există un fel de mîncare, preparat

* Aperitive *(n.ed.)*.

[illegible] de miel şi purtînd [illegible], desigur, [illegible] aliment. Dar nu [illegible] în [illegible] [illegible]. Rețetele franțuzești, [illegible] [illegible] [illegible]. De [illegible] [illegible] [illegible] că pot găsi rețete la [illegible] din „Larousse gastronomique", sub titlul *P[illegible] au en epigramme*, precum și istoricul acestui [illegible], la pagina 445 sub cuvîntul *epigramme*. În articolul de față nu m[illegible] [illegible] decît de [epi]grama pe hîrtie. Rubrica aceasta a zgîndărit în mulți [illegible] cititori [illegible] la epigramatic[illegible]. Mi-au comunicat produ[se]le inspirației lor în versuri și pr[oză], unii la redacție, alții la domiciliu. Faptul e îmbucurător. Genul ac[e]sta, care și-a [a]tins apogeul în secolul al XVIII-lea, e aproape pretutindeni în disp[a]riție. La noi mai stăruie încă, și cu succes, vădind că v[er]v[a] bun[ă] [illegible] [caracte]rizat prin veac firea românului nu se dezminte.

Inter[esul] majorității autorilor de epigrame care mi s-au adre[sat] nu era decît s[ă] mă ajute, pe această cale, s[ă] dau rețete de mînc[are] cît mai bune, [sem]nalîndu-mi pe ton amical și glumeț *(c[astigat] ridendo mores)* inadvertențe [ș]i erori de care mă făcusem vin[o]vat. Un elementar sentiment de reciprocitate mă obligă să fac la fel, semnalîndu-le la rîndu-mi unele erori, numai cu intenția de [a-i] ajuta să fac[ă] versuri cît mai bune:

R e ț e t a

Din coadă versul ca să sune
Așează-l bine pe picioare,
Adaugi patru rime bune
Și nu uita să pui și sare.

Așadar, sarea nu-i suficientă? Iaca, ba!
Fie ea cît de atică, sare nu-i decît un condiment. Dozarea ei e un secret de bucătărie literară.
Un cuvînt de spirit rostit în proză nu-și pierde nimic din valoare. Prezentat în versuri, se complică chestia. Catrenul, în special, nu [su]portă nici o licență de formă. Patru versuri, patru rime. Sarea [la] urmă. În caz că rima îți repugnă sau prezintă pentru domnia[-ta] dificultăți insurmontabile și ții totuși morțiș să te exprimi în versuri, [scri]e latinește. Prozodia latină te dispensează de rim[ă]. D[a]r c[î]nd glăsuiești într-o limbă vi[e] și numai în patru versuri, e indispensabil ca ele să fie cel puțin corecte.

* [illegible]

În conferinţele g[illegible]stron mice pe care le ţinea la Paris, doctorul [illegible]miane g[illegible]a, pentru a-şi ilu[illegible]ra [illegible]usele [illegible] un fel de mîncare, în faţa publicului. E [illegible]ea ce vor f[illegible] şi [illegible] strofe semnate Baba Rada din Vaslui şi cu [illegible]le dou[illegible]ne semnate Esculapus, pe care le-am primit la redacţie
Baba Rada scria:

Sup-un consult de multe ore
Cu tinerele moldovenci
Aţi publicat reţeta lungă
De „Poale-n brîu“ şi „Alivenci“.

Cred însă că mai trebuia,
Pentru-a-mpăca gustul oricui,
Să consultaţi şi sfatul practic
Al Babei Rada din Vaslui.

Care în loc de „tavă unsă“
Pune-o covată de plăcinte
Pe frunze tinere de hrean
În vatra goală şi fierbinte.

Unde le coace fără ceas
Ci doar atît, le ţine sama
Ca să le scoată din cuptor
Cînd le e coaja ca arama.

Cine-a mîncat plăcinta babei
Şi c-un pahar de turburel
N-are nevoie de reţetă
Şi sfaturile lui Păstorel.

Şi acum, cele două catrene:

1

Dacă ai colesterină
Şi durere de ficat
Fă meniuri pentru dietă
Nu mă ţine cu vînat.

Cred că ai greşit adresa
Sau duşmanul te-a-ndemnat
Ca să-ţi cumperi cofitolul
Din depozitele M.A.T.

*

Aplicînd reţeta doctorului Pomiane, să preparăm din nou catrene cu materialul clientului. Deci:
Pentru Baba Rada

Ce-ai sfătuit pe îndelete
Cu tinerele moldovenci
Ca să ne dai două reţete
De „poale-n brîu“ şi „alivenci“.

Întindu-le pe rînd, constat
— Şi supărare-n asta nu-i —
Că nu strică să ceri un sfat
Şi Babei Rada din Vaslui.

În loc de „tavă unsă“, baba,
Cu foi de hrean, la foc fierbinte,
Covată pune! Merge treaba
Ş-atunci să vezi mata plăcinte!

Cum n-are ceas deşteptător
Şi nici de mînă, bagă sama,
Să nu le scoată din cuptor
Cît nu-i coaja ca arama.

Tel ce-a mîncat aşa plăcinte
La un pahar de turburel
Cît o trăi le ţine minte
Şi-şi bate joc de Păstorel.

*

Pentru Esculapus

1

Dacă ai colesterină
Şi durere la ficat
Nu mai scoate la lumină
Tot reţete cu vînat.

2

Cu socot că nu-ţi ştii rolul
Sau duşmanul ti-a-ndemnat
Cînd îţi cauţi cofitolul
La depozitele M.A.T.

*

Nu mă îndoiesc că ambii autori vor recunoaşte că n-am pus nim de la mine, mărginindu-mă să reversific strofele lor şi să corijez unele versuri de gîngăvire.

Concluzie

Ca versul tău corect să fie,
Tu nu te repezi ca trenul:
Medită şi pe urmă scrie
Şi astfel reuşeşti catrenul.

OUĂ PRĂJITE

PENTRU A DUCE LA BUN SFÎRŞIT ACEASTĂ OPERAŢIE ÎN MAI MULŢI TIMPI, DUPĂ CANOANE,

începi prin a face din două ouă o maioneză în care adaugi o jum tate de linguriţă de oţet, albuş fiert şi pătrunjel verde (şi albu şi pătrunjelul foarte fin tocate). Pui sosul de o parte, la r

pregăteşti făina, ou bătut şi pe[illegible] şniţel, precum şi foarte multe frunzuliţe de p[illegible] (cam pătru legături pentru şase ouă).

Ace[illegible]te pregătiri făcute, tr[illegible]i la adevărata preparaţie

Laşi ouăle în apa care clo[illegible] cinci minute şi cel [illegible] minute jumătate, pentru ca albuşul s[illegible] întă[illegible] şi g[illegible] să rămîie moale *(œufs mollets)*. Cînd le scoţi de la fi[illegible] o secundă în apă rece, le cojeşti în palmă şi le pui în fa[illegible] Tăvăleşti apoi ouăle fierte prin făină, ou bătut şi p[illegible]t. Într-o crăticioară încingi untură sau untdelemn, ca pentru crafle, în [illegible] cantitate. Se poate face şi în unt, dar untul, neavînd sufi[illegible] calorii, în această preparaţie nu poate fi utilizat decît dacă [illegible] amestecat cu măduvă de vită. În momentul în care grăsimea [illegible] încinge, arunci în ea ouăle care se prăjesc imediat. Le scoţi cu lingura de spumă şi le aşezi pe-o farfurie. În aceeaşi grăsime arunci pătrunjel şi-l laşi să se prăjească, pînă se întăreşte puţin, ca la mîncare să cronţăie în dinţi. Îl scoţi, îl scurgi de grăsime şi-l pui peste ouă. Ajuns aici, nu-ţi mai rămîne decît să torni maioneză rece peste ouăle fierbinţi.

Combinaţia de rece şi cald contribuie mult la savoarea ac[illegible] mîncări delectabile. Acel ce n-o cunoaşte, v-a exclama, poate:

— Şi de ce, mă rog, atîta bătaie de cap pentru nişte ouă?

Nu mă îndoiesc însă că, gustînd-o, se va convinge uşor că merită osteneala.

UN OU CU CÎNTEC

LA UN PRÎNZ AMICAL OFERIT DE PRIETENUL MEU COSTACHE, LAOLALTĂ CU TOŢI COMEseniţi, am fost victima unei ingenioase mistificări. Odată cu mielul la frigare, ni s-a servit o salată verde, împodobită cu feliile de ou răscopt, care depăşeau în dimensiuni feliile de cantalup. Te ducea gîndul, văzîndu-le, la o ţară de uriaşi în care găinile sînt cît vacile şi vacile cît Caraimanul. Ştiindu-l meşter în „trucaje" de acest fel, ne-am dat cu toţii sama că oul e una din fabricaţiile amfitrionului. Cineva l-a întrebat:

[illegible]
Cum [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] un [illegible].
S-au schimbat priviri [illegible]
[illegible] nu ştie [illegible] din coaja oului [illegible] aduce cu [illegible],
făceau [illegible] candeli pentru [illegible], şi [illegible],
[illegible] mai potri[illegible] [illegible] spargi cu [illegible] pe [illegible]
cu cuţitul de bu[illegible]?
Învelit C[illegible] ne-a po[illegible]tit cum se fabrică un [illegible]

*

După mai bine de treizeci de ani, amintindu-mi d[illegible] p[illegible]
gîndit să comunic cetitorilor reţeta lui Costache. O [illegible]m
pe hîrtie? N-o însemnasem? Nu mai ştiam!
Dintr-un oportun şi salutar sentiment de prudenţă, m-am hot[illegible]
atunci să fac mai întîi eu însumi experienţa, ca numai după
totala ei reuşită s-o dau în vileag.
Aşadar, am luat o be[illegible] de porc, după cît îmi amint[illegible] a
învăţat Costache, am spălat-o bine, am umplut-o cu o[illegible]
pus-o la fiert. Cînd s-a întărit albuşul, am tăiat be[illegible]a şi [illegible]
oul afară. Era splendid. Dar bucuria mi-a fost de scurtă du[illegible].
Tăind oul (dezastru!) am constatat că toate gălbenuşurile, în
număr de circa treizeci, se înfipseseră separat în albuş, întărindu-se acolo, de unde mă priveau ironic, ca nişte ochi holbaţi
de hipopotam bolnav de icter.
Se înţelege că am renunţat de a mai da la iveală reţeta, mîngîindu-mă totuşi la gîndul că evitasem un bun prilej de a mă face de
rîs.
Iată însă că, pe cînd nici gîndeam, dau peste această reţetă, dar nu
printre însemnările mele, ci într-un exemplar din „Almanach de
cocagne" pe anul 1921, sub titlul metaforic *L'œuf de Pâques de Gargantua*, de unde, de altfel, o luase şi Costache. Iat-o:
Spargi mai întîi două, trei sau patru duzini de ouă, după mărimea
aceluia pe care vrei să-l procreezi, aşezînd albuşurile şi gălbenuşurile separat. Iei o beşică de porc bine spălată cu leşie, ştearsă şi
descotorosită de netrebnicul ei miros. Capacitatea ei trebuie să
fie egală cu volumul gălbenuşurilor pe care le verşi înăuntru.
Această operaţie făcută şi beşica bine legată în partea de [illegible]
ca aerul să nu pătrundă înăuntru, o suspenzi într-o marmită cu
[illegible] clocotită şi o laşi acolo pînă cînd gălbenuşurile, formînd o
[illegible] ma[illegible] fi întărit bine în acest aşa-numit [illegible] *mari*
[illegible] care trebuie s-o tai [illegible] m[illegible]
m[illegible] beşicii forma unui ou. Verşi apoi într-o be[illegible]

n[illegible]ît prima albuşurile puse deoparte şi introduci în e[illegible] [illegible]n (gălbenuşul r[illegible]opt) care, prin greutatea lui specifi[illegible] r[illegible] u pendat în mijlocul acestei mase vîscoase. După [illegible] ai le[illegible]t bine în partea de sus aceasta a doua beşică, o cufunzi cu totul şi o fixezi, atîrnînd-o într-un mare r[illegible]ipient plin [illegible]u apă clo[illegible]ti[illegible]. O laşi acolo pînă ce albuşurile, [illegible]re acopăr în întregime gălbe[illegible]şurile, să se înt[illegible]reas[illegible] deplin. Despici apoi beşica, scoţi oul artificial şi-l serveşti pe-un aşternut vegetal sau pe-o tocătură de pasăre.

TARHONUL

CULTIVAT ÎN GRĂDINILE DE ZARZAVAT, BOTEZAT DE BOTANIŞTI *ARTEMISIA DRACUNCULUS*

şi ijdărindu-se de prin Siberia, Mongolia şi regiunile muntoase din estul european, tarhonul e o legumă aromată, cu multiple întrebuinţări farmaceutice şi culinare. Stomacal, coroborant şi antiscorbutic, intră în preparaţia a o samă de medicamente. Alături de haţmaţuchi *(anthriscus cerfolium)* şi varietatea *anthriscus silvestris* şi de harpagic, e un condiment de primă calitate, folosit şi de bucătăria şi de industria alimentară. Muştarul cu tarhon e răspîndit pe tot globul, iar oţetul, în care au macerat frunze din această preţioasă plantă, dă o particulară savoare salatelor fade.

Una din ciudăţeniile acestei plante cu puternică personalitate e că în grădinile din regiunile călduroase e mai gustoasă şi cu mai pronunţată aromă decît la locul ei de baştină (natura, un capriciul).

În gospodăria românească tarhonul se conservă şi uscat şi murat ca „dres", la unele murături. Gospodinele noastre îl folosesc la diverse sosuri în care intră smîntîna sau bulionul de pătlăgele roşii ca, de pildă, la puiul cu smîntînă şi la chifteluţele marinate. În ce m[illegible] priveşte, prefer perişoarele condimentate cu ciuperci (zbîr[illegible]iogi), iar chifteluţele marinate în oţet de vin roş, cu capere şi [illegible]sline (fără tarhon). Cît despre menţionatul galinaceu, cunosc o [illegible]tă care merită să fie încercată. Iat-o:

[illegible] pui maricel sau mai bine o puicuţă împlinită. Jumuleşti, cina[illegible]ţi flambezi, sărezi, piperezi. Cureţi şi opăreşti atîta harpagic

cît să poţi umple cu el burta pasării, fără să-l îndesi prea mult (să stea în [illegible]). Speli bine o legătură de tarhon, o îndoi şi-o răsuceşti la coada, facînd din ea un şomoiog. Introduci şomoiogul în interiorul pasării, împreună [illegible] harpagicul. Încingi a[illegible]oi unt într-o cratiţă bagi pasărea în ea şi acoperi cu capacul. Laşi să fiarbă pe înfundate în aburi. La nevoie adaugi cîte un pic de apă. Separat, cureţi şi speli 20 -30 bucăţi de harpagic. Cînd puiul e aproape gata — şi numai atunci — adaugi acest harpagic care trebuie să rămîie întreg, ca garnitură. Înainte de a servi puiul, scoţi şomoiogul de tarhon al cărui rol încetează în acest moment. Odată ce te-ai înfruptat din el,

[illegible]acă ştii aşa reţetă
Eşti, pardon,
O mazetă,
De-l mănînci fără tarhon.

BUCĂTĂRIA MILITANTĂ

La redeschiderea restaurantului „*Continental*“*

BUCĂTĂRIA A MERS ŞI MERGE ÎN PAS CU CIVILIZAŢIA. E UNUL DIN EFECTELE EI. DINTR-O

inadvertenţă, desigur, naturaliştii au exagerat acest adevăr, clasificînd vieţuitoarele, nu după creier, ci după stomac, atunci cînd le-au împărţit în carnivore, ierbivore etc. fără să omită nici omul, pe care ni-l înfăţişează ca ihtiofag, galactofag sau omnivor. Le supunem spre meditare această constatare făcută în treacăt şi ne întoarcem la ale noastre.

Dacă faimosul Brillat-Savarin, autorul al nu mai puţin faimoasei „Physiologie du goût“ e discutat, ca bucătar, de unii tehnicieni,

* [illegible] restaurant în Bucureşti de acum cîteva decenii [illegible]

...pul că de la el cetire bu[illegible] ...
...l poate nimeni t[illegible]dui [illegible] da[illegible] ...
[illegible] nția pe care ca t[illegible] art[illegible]le [illegible]
[illegible] în trecut șeful-buc[illegible]tar [illegible] un [illegible]or pr[illegible]
[illegible]hii diplomații, în zilele n[illegible] de [illegible] fi un [illegible] activ întru înălțarea prestigiului unei națiuni.

În cartea pe care a scris-o despre Talleyrand, fostul plenipotențiar al Franței la București în epoca primului război mondial, contele de Saint Aulaire, scrie că la Congresul de la Viena din 1814, diabolicul episcop de Autun a debarcat în capitala Habsburgilor cu o balanță, avînd pe unul din talere coroana lui Ludovic al XVIII-lea și, pe cealaltă, evantaiul ducesei de Dinot și frigarea lui Antonin Carême, epocalul „mare inspector al meselor prințului".

În clipa de față, cînd mai fiece zi ne aduce ecoul succes[elor] artiștilor noștri de toate categoriile, primiți cu căldură la cele patru puncte cardinale ale planetei, e firesc ca, pe lîngă scriitori, pictori, sculptori, arhitecți, muzicanți, dansatori și actori, [să] ave[m] și o bucătărie originală și bucătari de talent.

Tocmai asta își propune să ilustreze restaurantul „Continental", renovat de la pivnițe la bucătărie, pînă la cele două saloane înfățișînd un cadru elegant și demn de-o artă culinară națională [care] nu aștepta decît să fie pusă în valoare. Va fi! Este!

Pe lîngă ospătăriile cu caracter internațional, aceleași în mai toate marile orașe de pe glob, e obligator ca fiecare capitală să propune atenției călătorilor străini și propriile ei creații, satisfăcînd t[otod]odată și gustul băștinașilor care să poată găsi zilnic mîncările cu care sînt deprinși, gătite de mînă de meșter.

Podgoriile noastre au prins de veste și, solidarizîndu-se în totul cu vrednica de laudă inițiativă, au și cerut acreditarea unor ambasadori de vază, ceea ce li s-a acordat. Asta pentru partea materială. În ce privește cea spirituală, e de ajuns să spun că în fiecare sară Maria Tănase va cînta în local, acompaniată de-o orchestră alcătuită din executanți aleși de ea. Acei ce o cunosc — și cine n-o cunoaște? — știind cu toții că această înzestrată și originală artistă a servit cîntecul românesc cu același brio cu care l-a servit celebra Yvette Guilbert pe cel francez, vor înțelege ușor sub semnul cărui nivel artistic își redeschide porțile acest restaurant. Așa că,

Atunci cînd va păși-n local
Clientul să se dumirească:
Măcar că e continental,
Bucătăria-i românească.

CARTOFUL PRĂJIT

O BUNĂ GOSPODINĂ ÎMI MĂRTURISEA DEUNĂZI CU TOATĂ SINCERITATEA, DAR ŞI CU TOATĂ [illegible]ulţ n[illegible], [illegible] cu toat[illegible] experien[illegible] [illegible]oat[illegible] man[illegible] care le-a consult[illegible] [illegible] r[illegible]şit nicicîndată să obţie a[illegible] pufoşi la mijloc şi bine rum[illegible]iţi la suprafaţa, aşa cum i[illegible] în bunele restaurant[illegible], sub num[illegible] d[illegible] *pommes frites*.

Mi-am amintit atunci imediat de un arti[illegible]l al lui Edouard [illegible], în care a[illegible] meşter bucătar şi spiritual publi[illegible]t vorb[illegible]şte [illegible]l îndemînării (*l[illegible]our de main*) şi al calităţii materiei prime în bu[illegible]tărie. Îl citisem cu o zi înainte.

Pe cînd mă pregăteam să dau un răspuns interlocutoarei mel[illegible] tramvaiul 20, pe care îl [illegible]ştepta toc[illegible]mai sosise.

— Acum n-am timp, mi-a spus. Răspunde-mi în „Magazin“

Mă execut.

Ca această mîncare, uşor de gătit, sa izbute[illegible] [illegible] cer două c[illegible]ndiţii *sine quibus* (pluralul) *non**:

1. Să ai un cartof dintr-o specie bună şi
2. Să ai seu de la rinichi (de preferinţă de viţel), în cantitate îndestulătoare.

Grăsimea aceasta are două calităţi care, în operaţia ce ne interesează, o aşează înaintea tuturor celorlalte:

a) dezvoltă prin fierbere o temperatură foarte ridicată, indispensabilă coacerii cartofului în această formă (idem pentru *pomm[illegible] soufflé*) şi

b) e cea mai economicoasă, neconsumîndu-se prin fierbere, aşa c[illegible] poate fi întrebuinţată îndelungată vreme, la ace[illegible]aşi preparaţie Spre deosebire de untură şi de alte grăsimi care, după mai multe fierberi, îşi schimbă gustul, a[illegible]sta rezi[illegible]tă, fără să s[illegible] altereze (untdelemnul, la a trei[illegible] fierbere, nu mai are gust).

Aşa c[illegible] numai avînd la îndemînă aceste două elemente, adic[illegible] un cartof d[illegible] calitate (cum ar fi, de exemplu, săpunarul) şi seul pomenit p[illegible]tem purcede la oper[illegible]ţie, care e simplă. Iat-o:

S[illegible] taie cartoful longitudinal în felul celor numiţi pai, dar mult [illegible]i gr[illegible], cam de dimensiunea degetului arătător. Se ţin [illegible]

* [illegible]

[illegible] uscat, pentru a nu m[illegible] tra pi[illegible] ume[illegible] în [illegible], p[illegible] pe [illegible] fu [illegible] arunc[illegible] în el [illegible] şi rînduri-rînduri (nu prea mulţi odată). Cînd încep [illegible] schimbîndu-şi puţin culoar[illegible] adic[illegible] înainte de a se rumeni, [illegible] E ist[illegible] pentru a[illegible] lingu[illegible] s[illegible] d[illegible] sîrm[illegible] şi fo[illegible] mare. [illegible] e aş[illegible] pînă c[illegible] seul în [illegible] din n[illegible] fum[illegible] Se arunc[illegible] a doua oară cartofii în seul încin[illegible] De data asta trebuie [illegible] şaţi pînă se rumenesc. După ce au fost scoşi, se aşează pe măsură ce sînt [illegible] oşi, într[illegible] si[illegible], s[illegible] urează, aşteptînd să s[illegible] scurgă toat[illegible] gr[illegible] simea, înainte de a fi servi[illegible] (pe farfurie caldă).
Asta e tot.

PARANTEZĂ GASTRONOMICO-LITERARĂ

UN PRIETEN, CARE URMĂREŞTE ACEASTĂ RUBRICĂ, A BINEVOIT SĂ-MI TRIMITĂ EXEMPLARELE

pe 1920, 1921 şi 1922, din „Almanach de Cocagne". E o publicaţie în care scriitorii de prim ordin, alături de bucătari celebri, semnează articole privitoare la bucătărie şi la istoria ei.
Încredinţat că voi prilejui cetitorilor „Magazinului" o folositoare şi delectabilă lectură, m-am nevoit a le înfăţişa în românească tălmăcire, articolul semnat de şeful-bucătar Edouard Nignon, privitor la faimosul Brillat-Savarin. În numai trei pagini bine scrise, autorul articolului rezolvă cu spirit şi eleganţă o importantă gastronomicească pricină, dovedind în acelaşi timp că sînt bucătari care ştiu să întrebuinţeze sarea şi la figurat.

O EROARE JUDICIARĂ SAU BRILLAT-SAVARIN ŞI BUCĂTĂRIA

[illegible]n grup de literaţi, artişti, gurmeţi şi bucătari notorii au hotărî[illegible] [illegible] înălţe[illegible] statuie lui Brillat-Savarin. În adevăr, pentru [illegible]

mai mare parte din [illegible] „*Fiziologia gustului*"[1] [illegible] *Dialogul Mesei*.
În fața in[illegible]inuirilor p[illegible] [illegible] [illegible]ului mîn[illegible]u, pătimașii lui [illegible] vor striga, ia[illegible] [illegible] cu cîtă lipsă de [illegible] [illegible]; [illegible] net[illegible] du[illegible]

Nu este, totuși, în crit[illegible]ile no[illegible] ni[illegible]i umbră de răuvoitoare năs[illegible]ire, nic[illegible] una din ac[illegible]le izbucniri de invid[illegible] duc prea des la încăierare amat[illegible]rii și profesioniștii; nu e[illegible]te vorb[illegible] de[illegible]t să salvăm principiile art[illegible]i noa[illegible]tre. De altfel ac[illegible]a ne sînt părerile de totdeauna: nu fac[illegible]m de[illegible]ît s[illegible] profităm de prilejul de a le formula. Și apoi, după cum a spus marchizul d[illegible] Cu[illegible]y[2] [illegible] a semnala cîteva pete în soare, nu înseamnă [illegible]ă înc[illegible] s[illegible]abe[illegible]ti razele[illegible]

Mă descopăr, deci, în fa[illegible]a ferme[illegible]orului scriitor care, [illegible] dintîi, a făcut ca bucătăria [illegible]ă fie recun[illegible] o artă; dar [illegible]nul meu de staroste-ospătar (cum se spunea p[illegible] vremuri) îmi porunc[illegible]ște să cercetez, în fiziologul gustului, oaspetele și bu[illegible]rul. După spusa lui Carême[3], „Brillat-Savarin n-a știut niciodat[illegible] mă[illegible]" Îi plăceau mîncărurile sățioase și vulgare, umplîndu-și pur și simplu stomacul; reproduc întocmai: „Domnul Savarin era un mare mîncău, vorbea foarte puțin și fără înlesnire; greoi [illegible] înf[illegible]țișare, aducea a popă. La sfîrșitul mesei, digestia îl ab[illegible]orbe[illegible] *l-am văzut dormind*". Asta e grav. Dar ce[illegible] ce nu-i mai puțin grav, este să-l vezi cerînd cîte două duzini de stridii pentru fiecare tacîm, *desfăcute* și așezate mai dinainte:

— Profesore, e cu putință? i-a replicat marchizul de Cussy. Stridii desfăcute și desprinse de scoică! Nu te iert decît pentru c[illegible] te-ai născut în ținutul Ain-ului. (*Justin Amero*, „Classique de la Table" 1845, p. XI).

Mîncărurile care se bucurau de preferința lui Brillat-Savarin erau: mușchiul fript, simpla supă cu rasol, terina cu ficat de gîscă de Strasbourg sau de Toulouse, halcaua de bou înăbușită cu garnitură de morcovi și ceapă glasată. Alimente resp[illegible]bil[illegible] fără îndoială, „prietenele filozofilor și ale bătrînilor", după expresia unui contemporan, dar alimente vulgare pentru un gastronom al epocii în care gătea Carême. Beauvilliers, Very și Baleine!

Să trecem acum la cîteva rețete cuprinse în „Fiziologia gustului", singurul mijloc de care dispunem pentru a-l cunoaște pe Brillat Savarin bucătar.

[illegible]

FAZANUL

[illegible] Savarin da, despre prepararea fazanului, instrucţiu[illegible] pr[illegible] dar care sînt respinse de toţi pra[illegible]enii. [illegible], [illegible]ild[illegible] ă fazanul nu trebuie [illegible] fi[illegible] mîn[illegible]at [illegible] atu[illegible] [illegible] [illegible] put[illegible]rnic şi ci[illegible]l pîntecul i se înverz[illegible]. E o ero[illegible] [illegible]ul în de[illegible]mpunere dă naştere la toxine foarte puterni[illegible]. [illegible]u tr[illegible]buie lăsat [illegible] aştepte mai mult de cinci zile. După trecere[illegible] a[illegible]ui timp e la punct: trebuie preparat imediat. Autorul sfătu[illegible]te [illegible] nu se jumulească pasărea decît în ultimul moment, î[illegible] dinţat fiind c[illegible] penele îi păstrează mai bine toată ar[illegible]ma: alt[illegible]. şi nu m[illegible]i puţin mai[illegible]. Pasărea trebui[illegible] jun[illegible]ulită în [illegible]a în care a fost u[illegible]să, [illegible]ci penele care sînt murdare i-ar pute[illegible] [illegible]munica un gust prost. Brillat-Savarin împănează fazanul, [illegible] ce e o erezie. Acestei păsări delicate trebuie să-i laşi întreagă sav[illegible]rea şi să nu i-o dai pe aceea a slăninei topite: împănîndu-l, faci [illegible] se evaporeze prin tăieturile făcute tot parfumul. Pentru ca focul [illegible] nu-l usuce, îl înveleşti în slănină proaspătă şi-l ţii la foc treizeci de minute, în momentul acesta introduci în cratiţă cîteva trufe, îl [illegible]tropeşti cu o c[illegible]şcuţă de cafea plină cu „Madera" şi-l laşi să se [illegible] încă treizeci de minute, stropindu-l des. Odată la punct, scoţi [illegible] îl humectezi cu glasaj de viţel şi-l serveşti fumegînd.

E o mîncare minunată.

To[illegible]ura de sitar pe care o recomandă Brillat-Savarin ar face-o indi[illegible]

OMLETĂ CU TON[1]

[illegible]etind a[illegible]ă reţetă îţi dai pe dată sama că e scrisă de un profan. Autorul pune peştii şi lapţii la fiert în apă clocotită, îi rumeneşte, îi toacă şi-i amestecă cu ouă bătute. După a mea părere, acestei preparaţii îi lipseşte fineţa. E preferabil, după cum prescrie Carême, să faci mai întîi o omletă mustoasă, apoi să aşezi la mijloc în direcţia lungimii, lapţii şi tonul.

BRÎNZĂ LA CAPAC (FONDUE)

[illegible] mai brînză la capac ci, mai degrabă, jumări de brînz[illegible] [illegible]pr[illegible] adev[illegible]ata reţetă a brînzei la capac, iat-o:

[illegible]

V[illegible]şi într-o [illegible]atiţă cin[illegible] gur[illegible] de [illegible] gi 2[illegible]0 gr parmezan ras şi tot atîta [illegible] I[illegible] [illegible]nd totul [illegible] fi bin[illegible] t[illegible]pit şi fierbinte, pr[illegible] [illegible] [illegible]ayenne opt galbenuşuri d[illegible] ou şi la urm[illegible] albuşurile b[illegible]ute zdr[illegible] Pui totul la foc, într-o oală un[illegible] [illegible]t. Dup[illegible] [illegible]minute de [illegible] la foc dulce, serveşti topitura fierbinte.

*

Pe măsură ce adîncesc „Fiziologia gustului", ma înt[illegible] în convingerea c[illegible] amabilul magistrat care a scris-o, habar n-avea de arta culinara. Ouăle lui cu zamă de carne, ma înfioară; aşa-zisele *magister[illegible] restauranto*[1], par năs[illegible]ocite pentru cai, inexe[illegible]utabilul său calcan dovedeşte marea fantezie a autorului, sitarul lui mîncat proaspăt e-o grozăvie (nu trebuie [illegible]ă te atingi de sitar decît cinci zile după moartea lui). Dumas-tatăl l-a definit pe fiziologul nostru „un teoretician". Jules Janin a spus despre el că „mai mult propăvăduieşte decît mănîncă" şi Brillat-Savarin însuşi se intitula Profesorul. Titlu uzurpat, după părerea noastră, căci acel care profesează trebuie să fi făcut şi practică, spre a nu [illegible]omite boroboaţe din acelea care dau de gol fără greş incompetenţa. Titlul acesta i s-ar fi potrivit de-o sută de ori mai bine spiritualului marchiz de Cussy, care era tot atît de elegant teoretician p[illegible]ît de îndemănatic practician. El e acela care a pus rămăşag că-i va servi lui Napoleon tot atîtea puicane şi acomodate în tot atîtea feluri cîte zile are anul. Şi era în stare s-o facă.

Pana lui Brillat-Savarin a fost mai fină decît cerul gurii sale. Socotim că am demonstrat îndeajuns. Să se înalţe aşadar un bust omului de litere care a dat o nouă strălucire literaturii gastronomice, dar dacă e vorba ca în adevăr să se glorifice bucătăria franceză, să se înalţe o statuie nemuritorului, incomparabilului Carême.

Edouard Nignon

(*„Almanach de Cocagne"*, 1922, p. 134).

RACI ÎN BERE

PRIETENUL MEU COSTACHE ERA ÎN TOANE BUNE. MĂ INVITASE LA PRÎNZ. DE OBICEI, CÎND

un invit[illegible] are [illegible] part din [illegible] puţin nu[illegible] [illegible] pr[illegible] a devreme, prietenul [illegible] [illegible] se plimb[illegible] al[illegible] gindu-i amabil atenţia [illegible] pre[illegible] [illegible]ată. Găt[illegible] ngur[illegible] i [illegible] u,a încuiată [illegible]ul în b[illegible] privilegiu pe [illegible] îl a[illegible] rari[illegible]m şi nu oricui.

Se brodise ca în a[illegible] zi [illegible] s[illegible] pre[illegible]ul şi [illegible] su poarta lui Costache c-o or[illegible] m[illegible] d[illegible]rem[illegible] [illegible]tache nu m-a dat afară [illegible] de obic[illegible]. Dimp[illegible] bucur[illegible] de sosirea me[illegible] Am aflat mai tîrziu [illegible] în ajun [illegible] la lot[illegible]rie. După cum [illegible] vede, am avut şi eu noro[illegible] Era prin mai şi, vorba [illegible]ntec[illegible]ului, [illegible] frume[illegible] etc.

Costache îşi fre[illegible] mînele:

– Nu luăm o gustăric[illegible]

Cum doreşti mata. Co[illegible]că

Am pelin de la Iordache

Să-l cercăm pre el, Costache

– Ce ai de zis? mă întrebă Costache, după prima înghiţitu[illegible]

Acestui soi de vin, zic care face la turnare o spumă uşo[illegible] sfîrîie în pahar, francezii îi zic „crêment".

– N-au decît! Eu îi zic pelin spumos

– Şi găseşti că-i mai frumos?

– Uite c[illegible]-i, zise Costache, încruntîndu-se puţin da[illegible] nu te h[illegible]tărăşti s[illegible] vorbeşti ca oamenii, nu-ţi mai torn.

– Iartă-mă, Costache, i am ră[illegible]puns po[illegible]it dar îmi închipui m[illegible] nu fa[illegible] decît [illegible]-ţi onorez băutura, v[illegible]rbindu-ţi a[illegible]tfel... ş-apoi, proza nu admite vorbe goal[illegible], atl[illegible] vreme cît ai sticle pline

— [illegible]ultă, ga[illegible]tronomule, c[illegible] părer[illegible] ai mata despre raci?

Ori de cît ori îmi punea Costache întrebări de asemenea natur[illegible], mă simţeam ca la examen. Cu prietenul meu C[illegible]tach[illegible], p[illegible]r, vînător şi bucătar nu era de şuguit Ce l-o fi găsit, să-mi puie aşa deodată, această întrebare?

– Gastronomiceşte vorbind, zic, între racul de apă dulce, lan[illegible] şi racul de mare, starof, cum îi spuneau bătrînii (de unde [illegible]ul stârojiu) e[illegible]te. după a mea părere, în [illegible]

racului, aceeași diferență calitativă [illegible] stabili între căpșună și fraga de munte. [illegible], dar ființa [illegible] de partea fragilor.

Lasă considerațiile filologice și comparațiile literare. Mie [illegible]-mi răspunzi direct la întrebare [illegible] să zic [illegible]-ți dau chiar acuma un paner de raci mari și vii. Cum îi găti?

În ce mă privește, i-aș găti gospodărește, rasol.

– Cum adică?

– Fierți în zamă de zarzavat, adică într-un *court-bouillon*, evitînd morcovul care, prin agresiva lui subiectivitate, îi alterează aroma. Am văzut, zic, bucătari de prim ordin utilizîndu-l la această fiertură, dar, după gustul meu, greșesc ca și toate cărțile de bucate care îl recomandă. Ceea ce nu-i de neglijat e sarea din abundență, suprapiperarea cu piper boabe, mirodenii *ad libitum* și vin alb sau oțet bun.

— Nu e rău, dar nu-i tot.

— Am omis ceva?

— Mai nimic: principalul. Vei vedea!

— !

— Pentru racul de baltă,de Dorohoi, Brașov și pentru cel din Deltă sistemul e bun. Dar ce te faci cu racul de apă curgătoare?

— Același lucru.

— Eroare! Racul de Olt, de pildă, sau cel de Argeș are o crustă foarte dură, dar carnea dulce, și reclamă cu totul alt tratament.

— Care? întreb iritat.

— Dacă ai fi stat mai mult în bucătărie decît prin bodegi și redacții, ai fi aflat. Fiindcă n-ai stat însă, văd că tot eu trebuie să-ți spun: ca să pui în valoare această specie de raci, trebuie să-i prăjești înăbușit într-o tigaie cu unt și să apeși bine capacul, că fug toți. Îi servești fără carapace, adică numai labele și cozile.

— Mare barbarie!

— Barbarie, nebarbarie, asta este! Astăzi, însă, ai să mănînci raci, cum sînt sigur,că nici n-ai pomenit.

■

Am intrat în bucătărie.

Într-o căldare plină cu bere, prietenul meu Costache băgase cîteva duzini de raci care se mișcau greoi desigur din cauza beției. Erau spălați și curățați c-o perie aspră. După ce i-a contemplat un răstimp cu duioșie, prietenul meu Costache destupă trei sticle de bere și le varsă într-o oală pe care a pus-o la fiert. A turnat în oală sare cu pumnul și piper. Eu, n-am de lucru, și întreb:

– Costache, dar nu le scoți mațul?

— Asta s-o scrii mata la gazetă și să asculte cine-o vrea, eu nu!

De ce mă rog, [illegible] scoţi zama din [illegible] Poate nu-ţi pl[illegible] nu i poţi [illegible] după [illegible]

Zicînd ac[illegible], Co[illegible]ache a pu[illegible] [illegible] fiarbă în bere, poftind [illegible] în [illegible]ufrag[illegible]rie, unde am [illegible]eptat preţ de în[illegible] o sticlă de pelin [illegible] spumă, adică jumătate de o[illegible]. Re[illegible]nind în buc[illegible]t[illegible]rie, pr[illegible]tenul meu Costache le-a mai pus ceva sare şi n-a zăbovit [illegible] mult [illegible]lt i-a trebuit să termine de fluierat aria aceea cu *vino pun[illegible]gian* din „Cavaleria rusticana".* După asta a scos racii cu ling[illegible], unul cîte unul, i-a aşezat pe o farfurie şi m-a îndemnat să gu[illegible]t. Erau excelenţi.

– Ei, la aşa mîncare, a zis Costache cu gravitate, măcar [illegible] făcută-n bere, trebuie un vin alb şi sec. Am un „Pinot-Chardonnay" de Valea Călugărească, sincer şi ju[illegible]uş.

Vinul era în adevăr sprinten şi s-a băut urgent.

— Ascultă, Costache, zic eu aşa ca să nu tac, dacă ai făcut tu racii în bere, nu s-ar putea fierbe şi-n tescovină sau coniac?

Costache s-a întunecat:

— Degeaba îmi pierd eu vremea cu tine, bucătar nu te pot fa[illegible]. Scrie tu acolo la gazetă tot ce-ţi tună prin scăfîrlie despre mîncări, dar lasă-mă pe mine să le gătesc... şi prin bucătărie să nu te mai prind.

— Bine, Costache, dar mai bem o sticlă?

Costache se însenină.

Asta, da!

SALATA VERDE

NU SUFEREA PRIETENUL MEU COSTACHE NICI CEA MAI MICĂ OBIECŢIE ASUPRA UNEI MÎNCĂRI DE

el gătită, în schimb nu s-a pomenit să fi gustat el vreo mîncare ieşită din altă mînă, fără să-i găsească vreun cusur, cît de micuţ. Dar se întîlneşte tusea cu junghiul şi tot saoul îşi găseşte peticul.

* [illegible] lui Italian Pietro Mascagni (1863–1941) [illegible]

Costache şi-a găsit o strănepo[illegible]. E[illegible] odană care nu intr[illegible] încă în ai opt pre[illegible] an ai [illegible]ieţii, dar printenă [illegible] zvîrlug[illegible], îndr[illegible]zne[illegible]ţă şi [illegible]ă limb[illegible]. În privinţa asta, prietenul meu Costache n-avea de ce să s[illegible] super[illegible] îi semăna.
Şi iată că puşteanca asta, care pus[illegible]e la inimă toate ironiile şi zeflemelele pe care Costache nu în[illegible]ta să le îndrepte împotriva bunicii ei şi surorii lui la fie[illegible]are masă, a avut cutezanţa să vie, unde? Chiar la el acasă şi să-l înveţe, [illegible]e? Să gătească! Dacă s-a mai auzit ! Pe el, Costache, atotştiutorul şi a toate făcătorul, bucătarul bucătarilor şi meşterul meşterilor. N-o să uite el, Costache, necuviinţa asta, cîte zilişoare o avea şi, mai ştii? se prea poate s-o şi şteargă din testament. Dar mai bine să spun cum a fost, că face.

*

Poftise Costache de ziua lui onomastică vreo cincisprezece inşi la prînz. Ce să mai lungim vorba? Întreaga familie, cu toată pojijia. Convocarea era pentru ora unu şi jumătate. Pe la amiază, pe cînd îşi turna Costache, ca omul, la o zi ca aceea, un păhărel de vermut alb, aruncîndu-şi ochii pe geam, numai ce vede pe soră-sa, cu fiica şi fiica ficei, Didina, care avea sub braţ un pachet mare, apropiindu-se de intrare.

— Ce? Au înnebunit? se oţărî Costache. Le-am spus să se înfăţişeze la unu şi jumătate. Ce caută ele aici, la ora asta?

Cînd a prins a zbîrnîi soneria însă, n-avu încotro şi le deschise. Felicitări, pupături etc. Dar Costache nu se putea stăpîni:

— Ce v-a făcut pe voi să veniţi aşa devreme? N-am pus încă nici friptura la cuptor .

— Tocmai, sări Didina.

— Nu-nţeleg!

— Uite ce-i, moş Costache, începu copila, ştiu că bagi miel la cuptor şi m-am gîndit să-ţi aduc salată verde.

— Da, ce? Eu n-am salată?

— Ştiu că ai, dar nu te supăra, salata n-o faci mata chiar aşa bine ca pe toate celelalte.

Iaca! Şi-ai să mă-nveţi tu?

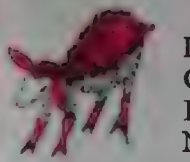
— S-ar putea!

— Apoi, drăguţă, urmă Costache, nu-i nevoie să-l înveţi pe dracu să tragă cu tunu, că ştie.

— Ochire directă cu luneta, spuse mama fetiţei, al cărui soţ era artilerist.

Ba şi indirectă, dacă pofteşti, răspunse îmbufnat Costache.

MIEL CU VERDEȚURI



PRIETENUL MEU COSTACHE AR FI UN NESECAT IZVOR DE REȚETE BUNE, CEEA CE AR FOLOSI

mult cetitorului acestei rubrici, ușurîndu-mi în același timp sarcina mea de cronicar hebdomadar. Dar cetitorul știe, că doar i-am mai spus-o, că prietenului meu Costache nu-i place să i se publice rețetele. La un moment dat, în raporturile mele cu maistrul a intervenit o răceală care era gata-gata să degenereze într-o ruptură definitivă, și asta numai din cauza cetitorului și puțin (dar foarte puțin, puțintel) și dintr-a mea.

Să mă explic

Anul trecut îmi trimite omul prepelițe, ba, ceva mai mult, mă învață telefonic cum să le prepar. Eu, bineînțeles, după ce mîninc prepelițele, scriu rețeta și o trimit la redacție. Dar, dracu mă pune (numai dracu), ca în redactarea rețetei să indic numărul de telefon al lui Costache. Cetitorul, n-are de lucru și-l sună de atunci zi și noapte, cînd întrebîndu-l cum să-și procure și el prepelițe, cînd cerîndu-i alte rețete, mă rog, cîte-n lună și-n stele. Costache s-a supărat foc. Noroc că un alt prieten mi-a dăruit cîteva venerabile sticle de „Pinot-noir" de Segarcea cu care m-am dus nezăbavnic la el. La vederea lor, s-a înbunat Costache, dar m-a poftit ritos să nu-i mai public rețetele (numărul de telefon și l-a schimbat). Eu, după cum vedeți, îi dau totuși înainte, dar trebuie să iau măsură ca nu cumva numărul cu pricina să-i cadă în mînă. Pînă acum mi-a mers, dar cu cîtă bătaie de cap. În fiecare simbătă, cînd e să apară în gazetă vreo rețetă de-a lui Costache, trebuie să mă duc de dimineață la el și, sub diferite pretexte, să-l țin în casă pînă se vînd toate numerele de la chioșcul la care obișnuiește să le cumpere. M-a rugat să-l abonez. I-am spus că nu se mai fac abonamente și m-a crezut. Chiar ieri am luat prînzul la el. Mi-a dat un miel cu verdețuri excelentisim. I-am cerut, ca de obicei, rețeta.

— Nu ți-o spun, c-o dai la „Magazin".

— Nu mai scriu la „Magazin", i-am răspuns cu nerușinare.

- De cînd?

- Ce, nu ți-am spus? Am uitat să menționez sarea într-o singură rețetă de salată și m-au dat afară.

– Bine ţi-au făcut, se veseli Costache. Numai aşa voi scăpa şi eu de publicitate.

Şi numai aşa, convins că reţeta va rămîne secretă şi ca să mă consoleze, mi-a spus-o, cu toată încrederea că între noi va rămîne. Iat-o:

O pulpă de miel tăiată în bucăţi de mărimea dorită. Se rumenesc bucăţile în unt. Separat se alege 1 kg spanac, căruia i se scot cozile, şi 1 kg ştevie, căreia i se scot nervurile din mijlocul frunzei. Se taie 20 de fire de ceapă verde foarte mărunt (cu coadă cu tot). Se rumenesc puţin în unt şi se adaugă apoi spanacul şi ştevia, în prealabil opărite. Se rumenesc apoi, împreună cu ceapa, circa 10 minute, după care se pun împreună la rumenit cu carnea de miel. Se adaugă o jumătate de kg zamă de carne fierbinte, sare, piper şi se pune la foc domol, cu capac. Cînd e aproape gata, se adaugă cîteva legături de mărar tăiat mărunt. După ce a fiert cu mărarul, se adaugă zama de la o lămîie.

Poftă mare!

Numai de n-ar afla Costache.

Chiar de-i veţi fi aflat cumva numărul nou, vă rog nu-i mai telefonaţi. E şi în interesul dumneavoastră, pentru dumnezeu!

BUCĂTĂRIA POPULARĂ

DE LA MUNTE LA DUNĂRE ŞI MARE, ŢARA NOASTRĂ REPREZINTĂ TERENUL CEL MAI VARIAT ÎN

pitoresc şi avuţii, printre altele şi gastronomice. Vinul nostru a avut şi are căutare pe pieţele străine, iar grîul holdelor noastre se bucură demult de-o mare faimă internaţională. În sprijinul acestei afirmaţii e suficient să amintim că, înaintea izbucnirii primului război mondial, marele fabricant italian de paste făinoase, Buitoni, nu făcea macaroane decît din făină românească, cu precădere pentru acea măcinată în morile Botoşanilor şi Romanului.

Tot soiul de orătănii, vînat cu pană și păr, pește de mare și ape curgătoare, grîne, sare, legume și fructe, cu ce n-a fost miluit acest blagoslovit pămînt, unde expresii că untul și mierea curgeau pe uliți, nu fac decît să oglindească, metaforic, o legendară stare de fapt.

Daoă, pomenindu-se între aceste toate, omul nu și-ar fi întocmit și o bucătărie pe măsură, numai călcîiul și talpa l-ar fi diferențiat de gorilă. Românul și-a întocmit-o însă. Înainte de-a ajunge la rafinamentul bucătăriei actuale, el cunoștea nu numai grătarul, frigarea și ouptorul, dar și unele sapide (soiuri) și iscusite sosuri, a căror invenție îi aparține.

În vremurile eroice, cînd hotarele îi erau încălcate pe negîndite, sau — pentru că vorbim de ale gurii — cu nepusă masă (de unde și expresia: *dau turcii!*), din toate punctele cardinale, și cînd codrul, frate cu românul, cum glăsuiește marele Eminescu, îi era singur adăpost de vreme rea, el a dovedit, pe lîngă mari însușiri de ostaș, și remarcabile aptitudini gastronomice.

Asupra lor va să ne oprim în unele articole viitoare.

FOLCLOR CULINAR

BUCĂTĂRIA NOASTRĂ POPULARĂ NU SE REDUCE LA MĂMĂLIGĂ, BORȘUL DE CHITICI, PE CA-

re atît de pitoresc îl descrie Calistrat Hogaș, nici la bureții copți în spuză, călugărește, sau la halcaua de carne tăvălită-n schinduf și pîrjolită pe jăratec. Știu bine că nici ciorba pescărească din Deltă, căreia marele nostru povestitor, Mihail Sadoveanu, îi zice, cu un intraductibil ton, triplă esență de pește, nici sarmalele, pîrjoalele și alte bunătăți nu-s de lepădat. Dar există la poporul român cîteva procedee culinare, născocite parcă anume pentru a uimi pînă și pe cel mai sceptic locuitor al acestei planete, stîrnind admirația și zavistia bucătarilor cu diplomă. Despre unul din acestea va să pomenesc astăzi.

MIELUL GĂTIT HAIDUCEŞTE

Aş dori ca cetitorul să nu-şi arunce ochii pe rîndurile acestea, decît după ce se va fi săturat bine la prînzul alcătuit după oportunele indicaţii ale confratelui Sanda Marin. Dacă îşi aşteaptă cafeaua, află că a mea e pe masă, dar că e prea fierbinte. Aştept şi eu, aşa că ne vom bea cafelele de la distanţă, dar simultan. Înaintea mesei n-aş fi cutezat să-i vorbesc de o mîncare la a cărei evocare să-i lase gura apă, fără s-o poată şi el gusta (sînt în aceeaşi situaţie). Căci asta nu e treabă de oraş. Sub streşină de pădure, prin cringuri, prin poieni şi podgorii e sălaşul ei.

În scrisoarea despre Anton Pann, ne vorbeşte de ea Ion Ghica, amintind descrierea acelui ce-a scris „Proschinitarul". Asupra locului, veleatului şi izvoditorului ei, se ştie cam tot atît cît despre „Mioriţa" şi „Meşterul Manole", adică te miri ce şi mai nimic. Dar, ce să mai lungim vorba? Iată cum găteau haiducii mielul:

Cinătuiau un miel de cîteva ocale şi-l închideau într-un cuptor improvizat, sub cerul liber, lăsîndu-l să coacă înăbuşit cu blană cu tot, la foc de cetină de brad, la munte, de ripcă, în podgorie (cel mai bun jăratec). În prealabil însă, desprindeau blana de carne şi, cu ajutorul unei ţevi de soc sau trestie, suflau aer pe la picior în spaţiu dintre ele, pînă se umfla bine, şi legau locul să nu iasă aerul. În timp ce se cocea friptura, curentul provocat de diferenţa de temperatură, circulînd printr-un ingenios sistem de şanţuri comunicative, răcoreau băşicile cu vin pe care participanţii aveau grijă să le aşeze din vreme. O puternică detunătură provocată de explozia aerului dintre blana şi carnea mielului vestea convivilor că friptura e gata.

Doresc excursioniştilor să aibă prilejul să se înfrupte din aceste bunătăţi, rugîndu-i să-mi comunice şi mie cum le-a plăcut.

PUICANĂ UMPLUTĂ

MULTĂ INIMĂ REA ŞI-A MAI FĂCUT PRIETENUL MEU COSTACHE, CÎND CU STRĂNEPOATA CARE

s-a încumetat să-l înveţe cum se face salata verde. Dacă ar fi avut măcar, zvăpăiata, cuviinţa să-l ieie cătinel, povăţuindu-l în taină, pre şoptite, şi cu acea sfială inefabilă care o prinde atît de bine pe-o codană neîmplinită, cînd are de-a face c-un străbun ca el, treacă-meargă! Dar să-l dea în tarbacă în faţa tuturor rubedeniilor şi cimotiilor, adunaţi să-i sărbătorească onomastica? Mai mare ruşinea!

L-am găsit pe Costache meditînd, singur la o masă, în faţa unei halbe la bufetul „Ambasador".

— De cînd ai început să bei bere, Costache?

— Beau rar şi numai aici! Serpentina e bună şi canagiul aşijderea. Uită-te numai la spumă: smîntînă! Şi pişcă la limbă. Îmi place.

După ce-şi goli halba, Costache, mă întrebă deodată:

— Mergi cu mine pînă la Snagov?

— Ce să căutăm astăzi la Snagov? Nu vezi că plouă?

— N-are a face! Eu nu mă duc pentru distracţie. Caut ceva!

— La Snagov?

— Uite, îţi spun, dar să-ţi ţii gura. Caut o scafă de lemn pentru salată, şi sînt acolo nişte femei de pescar care nu se poate să nu aibă aşa ceva la casa lor. Dau cît mi-o cere, numai să fie scafa veche.

— Ascultă, Costache, zic, mi se pare c-ai dat în mintea lui Păcală, care întreba tot satul dacă nu i-a văzut măgarul, şi el călare pe dînsul.

— Nu pricep comparaţia.

— Apăi bine, măi omule, dacă în loc să mergem noi tocmai la Snagov după scafe, ne-am osteni numai pînă în Făgădău, pînă la venerabila ta mătuşă Catinca, oare n-am găsi ce căuţi?

— Aşa-i, frate!

Am luat-o amîndoi spre Făgădău, unde locuia bătrîna lui mătuşă. De ani de zile nu mai părăsea odaia. S-a bucurat văzîndu-ne şi ne-a făcut ea singură, la ibric cu spirt, cafele turceşti cu caimac

gingirlii, ochi de şarpe, şi le-a turnat în filigene de porţelan albastru cu flori. După ce şi-a dezvăluit Costache păsul, mărturisindu i scopul vizitei, bătrîna ne-a încredinţat o cheie, spunîndu ne

— Căutaţi, maică, prin cămara din şură, că printre ciurucuri şi habadicuri, nu se poate să nu daţi peste vreo scăfiţă-două, că am avut mai multe, dar nu-mi mai fac trebuinţă.

Descuind un lăcat mare şi ruginit, am intrat într-o cămăruţă întunecoasă şi cu iz de mucegai. Cotrobăind printre ciuveele dintr-un ungher năpădit de aţe de păianjen din băgdadie pînă-n podele, Costache şi-a ales, dintre cele două scafe care zăceau acolo, pe cea care păstrase mai bine mirosul usturoiului. Tocmai în ea se afla uitată o foaie de hîrtie îngălbenită şi scrisă cu litere chirilice, cu cerdac. Pe cînd o tîlcuia, la ieşire faţa prietenului meu Costache se lumină.

— Ce-ai descoperit, Costache?

— Vino mîine la mine la prînz, şi-ai să vezi.

*

A doua zi a pus Costache pe masă o puicană plinuţă pe care a tăiat-o în patru. Pasărea avea o coajă aurie, de mai mare dragul s-o priveşti şi care crănţănea în dinţi, ca sticla. Şi înăuntrul ei, ce crezi mata, cucoane, că era? Pilaf! Dar ce pilaf. De-ar fi gustat din el, s-ar fi lepădat Baiazet şi de Allah şi de Mahomet, profetul său. Un pilaf în adevăr de pomină. Aferim, pilaf!

— Costache, iubitule, cred c-ai să-mi dai şi mie reţeta.

— Dacă ai fi cît de cît bucătar, nu mi-ai mai cere-o. Dar fiindcă nu eşti decît un geanabet de cronicar, ţi-am şi transcris-o pe înţelesul tău. Iat-o:

Faci toaleta necesară unei puicuţe grase. Separat, prepari un pilaf cu unt, aşa cum se prepară pilaful, punînd în el măruntaiele şi niscaiva ciuperci. Umpli pasărea cu acest pilaf şi o coşi bine. Bagi la cuptor. Din cînd în cînd mai mîngîi pasărea c-o pană muiată în zama untoasă care se scurge din ea. Cînd prinde crustă, e gata.

— Bravo, Costache, am să-i dau drumul.

— Fă ce vrei, mi-a răspuns încruntîndu-se şuguitor, numai să n-o prepari tu.

GRATINAJ

Natalia Nălbaru (București)
către Pocriș Ionica (Roman)

Dragă Ionica,

Îmi scrii că iubitul tău unchi și nesuferitul meu văr, Costache, vine la Roman și că ți-e frică de examenul de gospodină pe care urmează să-l dai înainte-i.

Vino-ți în fire, copila mea, nu te teme. Ți-am scris doar cum cea mai nevîrstnică odraslă a neamului nostru, Didina, l-a pus cu botul pe labe, taman de ziua lui onomastică, în fața întregii familii, demonstrîndu-i în propria-i bucătărie cum se face o salată. Era foc și pară, dar asta nu l-a împiedicat ca, după ce a mîncat salata făcută de Didina, să susție cu nerușinare că n-a învățat nimica nou. Cea mai bună dovadă însă că habar nu avea de rostul scafei în această preparație e, că, a doua zi chiar, după această nedorită dar folositoare lecție primită de la strănepoată-sa, s-a dus cu un prieten de-al lui, cronicar gastronomic la „Magazinul" (ce pramatie o mai fi și-aciala, nu știu), de-a dreptul în Făgădău, să cotrobăiască prin cămara Catincăi, pînă a dat și el peste o scafă veche. Așa că vezi...

Tu, dragă Ionica, gătește așa cum știi tu, că știi bine. Fă-i pirjoale moldovenești, perișoare cu smîntînă, chifteluțe marinate, în fine, ce ți-o tăia capul, pe care nu e cazul să ți-l pierzi. Trebuie să recunosc că, în adevăr, pricopsitul și mofturosul de Costache gătește bine, dar mă poți crede că nu gătește mai bine ca tine.

Îmi scrii că ai o vecină care are în grădină sparanghel de Argenteuil *și că ai vrea să-l prepari într-un fel pe care berechetul tău de unchi să nu-l cunoască. Întîmplător, îți pot satisface dorința. Mai întîi află, dacă nu știai (mă întreb dacă Costache știe asta), că sparanghelul, pentru a-și păstra nevătămată întreaga frăgezime, așa ca să-l poți mînca, fără să mai rămîie nimic din el în farfurie, trebuie cules înainte de răsăritul soarelui.*

Și acum, rețeta. E migăloasă, dar vorba ceea: fie, că face. Iat-o: Gratinezi în unt fiecare fir de sparanghel în parte. Presari parmezan ras. Faci din șvaițer cuburi de circa doi centimetri (cam cît un cuib de guimauve). Le panezi separat, tot cu unt proaspăt. Prepari un s s* bèchamel *Așezi în fundul unei tăvi de argint sau de sticlă în*

* Nalbă mare (n. ed.)

casabilă sosul, apoi sparanghelul panat, într-o alternanță potrivită cu cubulețele de brînză panată. Acoperi totul cu béchamel, presari cu suficient parmezan și gratinezi. Nu trebuie uitată sarea (se întîmplă!). De asemenea, e bine să pui și niscaiva piper boabe (pentru aromă). Șvaițerul poate fi înlocuit la rigoare cu caș foarte proaspăt (mîncarea însă iese cam sărbădă) și chiar cu cașcaval de Penteleu. Aceasta dă însă mîncării un gust cam acid.

Ca să-ți spun drept, iubitul tău unchi Costache nu merită atîta osteneală. Dacă n-am pregetat totuși să-ți comunic rețeta, e numai pentru a contribui, după ale mele puteri, la prestigiul gospodăriei tale. Dar mă gîndesc că, în fond, tot afurisitul de Costache va trage folosul. Te îmbrățișează a ta mătușă.

Natalia

DOUĂ VARIANTE PE TEMA RAȚĂ

RĂSFOIND MAI MULTE CĂRȚI DE BUCATE STRĂINE, AM CONSTATAT, NU FĂRĂ OARECARE UIMIRE, că la capitolul rață autorii acestor savante tratate pun accentul mai mult pe odrasla acestui suculent palmiped, căruia noi îi zicem boboc, și pe rața sălbatică.

Desigur că în materie de gust discuțiile sînt zadarnice, totuși eu nu pricep.

Bobocul de rață pe varză, de pildă, e o delectabilă mîncare estivală, nimic de zis. Dar rața sălbatică, oricît de bine gătită, e un vînat de categoria a doua, ca toate vînaturile care reclamă, înainte de preparare, o prealabilă marinare în oțet și mirodenii *(beitz)*. Rața domestică însă, bine hrănită și de specie bună, merită mai multă atenție. Să i-o acordăm. Din toate formele sub care, într-o viață de om, am mîncat această pasăre, două mi se par mai vrednice de luare aminte, a doua nefiind decît o variantă a primei. Cetitorul, după experimentare, e liber să aprecieze această clasificare și să considere prima ca o variantă a celei de-a doua. Așadar:

PRIMA

O condiţie liminară: nu trebuie să încerci această preparaţie decît dacă ai un oţet de vin roş, aromat, taninat şi de primă calitate.

Preparaţia

O raţă grasă. Îi faci toaleta. Bagi înăuntru o ramură de cimbru, torni rom şi dai foc. Scoţi cenuşa cimbrului, pui pasărea în frigare şi o ţii la foc numai pînă ce se rumeneşte puţin. Tai în bucăţi, sărezi. Aşezi bucăţile într-un vas în care ai pus: o ceapă întreagă, harpagic, morcov, o foaie de dafin şi buchetul de legume. Adaugi un pahar mare de oţet de vin, în care ai topit un vîrf de cuţit de zahăr pisat, plus un pumn de piper boabe. Nici o teamă că mîncarea va fi prea piperată: piperul boabe dă mai multă aromă. Dacă pasărea e foarte grasă, pui o lingură de unt, dacă e mai debilă, pui unt mai din belşug. Cui îi plac mîncărurile usturoiate, poate adăuga şi un căţel de usturoi, dar nu mai mult. Acoperi vasul şi-l pui la foc slab. Laşi să fiarbă înăbuşit două-trei ore (pînă e gata). Acest procedeu se poate aplica puicanei, claponului şi raţei sălbatice. Aceasta însă, numai după ce a fost marinată în *beiz*. Zama care se formează trebuie să fie foarte limpede şi de culoarea untdelemnului

A DOUA

Preparaţia

E la fel, cu deosebire că, după ce ai pregătit pasărea ca mai sus, bagi o bucată mare de unt în interiorul ei şi o pui întreagă în vas, cu aceeaşi condimentaţie. Oţetul însă, îl înlocuieşti cu vin roş, în cantitate mult mai mare (vasul aproape plin). După ce ai acoperit , e bine să lipeşti capacul cu cocă. La cuptor. Timp de fierbere — acelaşi.

De excelenţa rezultatului garantez, dar:

Ca să nu te prindă jalea
Şi mîncarea să-ţi priască
Bea un „Cabernet“ de Valea-
Călugărească.

AFUMĂTURI

NU MAI ŞTIE NICI VÎNTUL, NICI PĂMÎNTUL, ÎN CARE PARTE A LUMII ACESTII ŞI CÎND VA FI

băgat omul de samă pentru întîiaşi dată că, ţinute la fum, anumite comestibile pot fi păstrate îndelungată vreme. Astăzi, aproape în toate unghiurile planetei se afumă peşte, slănină, brînză, carne, fructe ş.a. Dar, între bipedul ridicat pe tălpi în peştera lui şi de-abia cuvîntător, care cel dintîi, va fi atîrnat de vreo creangă de copac halcaua de sălbătăciune doborîtă cu ghioaga şi pietroiul, iar mai tîrziu cu săgeata din sahaidac, pînă la actualele fabrici de mezeluri, cu complicatele lor instalaţii şi aparate, multe milenii s-au scurs.

Jamboane, cîrnaţi, limbi de bou, de porc şi tot soiul de peşti preparaţi prin expunere la acţiunea imponderabilului fluid, se găsesc acum pretutindeni. Ceva mai mult: la numeroase din aceste preparate, pentru a comunica fumului felurite mirozne, se întrebuinţează esenţe odorante, cum ar fi dafinul, ienuperul cu bobiţele sale, rozmarinul şi, uneori de-a dreptul mirodenii ca, de pildă, cuişoarele, cimbrul, scorţişoara şi lemnul de reglisă sălbatică, zisă şi unghia găci.

Dar dacă folosirea fumului e fără îndoială o ingeniozitate, felul în care din vechi l-a întrebuinţat românul, e un rafinament. Ştiu că pentru mulţi această aparent cutezătoare afirmaţie trebuie dovedită. Iată, o fac.

În toate cărţile de bucate străine, pentru afumătură, se recomandă lemnul de specie deasă (stejar, carpen, fag), cu excluderea esenţelor slabe (plop, răchită), şi în special a celor răşinoase (brad, pin, chiparos şi alte conifere), acestea din urmă transmiţînd alimentelor pătrunzătorul lor miros. Ei bine, tocmai din aceste esenţe unanim prohibite, inventivitatea ţăranului nostru a izbutit să născo[illegible]ască una din cele mai savuroase mîncări aperitive: păstrăvul afumat la fum de cetină şi prezentat în tradiţionalul hîrzob de brad.

Cît despre celelalte esenţe, toate popoarele care folosesc afumarea pentru a feri comestibilul pus la fum de ivirea unor eventuale fl[illegible] care sînt dăunătoare întrebuinţează cu predădere le[illegible]

verde. Şi în această privinţă poporul nostru s-a dovedit inventiv şi original, înlocuind lemnele indicate cu rumeguşul lor. La fum de rumeguş prepară el încă două specialităţi care, împreună cu mai sus-pomenitul păstrăv afumat, alcătuiesc un trio fără pereche: pastrama şi bujeniţa.

Pentru aceste iscusite specialităţi, ţăranului nostru nu i-au trebuit aparate speciale. El a ştiut să folosească ceea ce are la îndemînă. Pînă şi cel mai nevoiaş om de la munte, la locuinţa căruia vatra nu avea hogeag şi fumul ieşea din încăpere prin borta din bagdadie, în preajma acestei borte, pe-o bîrnă din pod, el atîrna bucăţile de carne care deveneau bujeniţă.

Unii gospodari afumau în aer liber, într-un butoi desfundat sau în două butoaie suprapuse (ei ştiau bine că fumul trebuie să fie subţire şi rece) aşezate deasupra unui şanţ improvizat, în care mocnea rumeguşul, în timp ce carnea era spînzurată de nişte simple beţe, puse de-a curmezişul pe gura butoiului.

În alte părţi ale lumii, pentru ca fumul să pătrundă egal, se schimbă din cînd în cînd poziţia comestibilului aşezat pe grătar. Românul însă îşi dozează fumul, mînuind cu meşteşug pînze de sac cu care acoperă butoiul.

Bujeniţa se face din carne de iepure, căprioară sau muşchi de cerb. Pastrame se pot face din orice carne, dar cele care merită o menţiune specială, fiind inegalabile, sînt cea de piept de gîscă şi de piept de curcan.

Dar în afară de peşte şi carne, care se afumă în toată ţara, ciobanii din munţi afumă şi unele brînzeturi, tot la unanim osînditul fum de cetină, ba învelesc chiar brînza, spre păstrare, în coaja de brad. Marele lor merit e că au găsit brînzeturile cărora să li se potrivească acest tratament şi că numai ei l-au găsit.

■

P.S. Cu toate că reţetele menţionatelor specialităţi sînt foarte răspîndite şi cu toate că rostul principal al acestei rubrici nu e să dea reţete, la cerere le voi da pe amîndouă, aşa cum le deţin de la un vechi şi încercat vînător.

LISTE DE MÎNCARE

ÎN DRUM SPRE PRIETENUL MEU COSTACHE, AM LUAT-O PRIN TUNARI PENTRU A ÎNAPOIA U-

nui fost coleg, profesor de istorie, o carte pe care mi-o împrumutase. L-am găsit la masa lui de lucru, discutînd cu aprindere literatură, cu un necunoscut simpatic şi care părea foarte informat în materie. Neputînd zăbovi, mi-am luat rămas bun, hotărînd să ne mai vedem altădată. Pe cînd îi înmînam numărul meu de telefon, pe care îl însemnasem pe-o fiţuică, vizitatorul colegului meu, pe care îl chema Popescu, mi-a mulţumit spunîndu-mi:

— Nu vă mai dau numărul meu... Sînt în carte!

Apoi, roşind puţin şi cu glas scăzut:

— Numele meu mic e Dorimedont... Uşor de reţinut... Ştiţi... un unchi romantic... Ce să fac?

Îmi ziceam, în sinea mea, coborînd scările:

— Dorimedont... Dorimedont.. De ce Dorimedont?

*

Pe Costache l-am găsit în cele mai bune dispoziţii. Cotrobăia în sertarul unui vechi scrin turcesc, cu încrustaţii de sidef, căutînd, el ştie ce, printre taftaloage şi hîrtii răvăşite. Turnîndu-mi o ţuică din sticlă de pe gheridonul alăturat, l-am lăsat să-şi vadă de ale lui, dar urmărindu-mi firul gîndurilor m-am trezit deodată morrnăind:

— Dorimedont... Dorimedont... De ce Dorimedont?

Dar iar mă-ntorc şi zic ce-i vinovat Dorimedont că i s-a zis Dorimedont, şi ochiurile româneşti că sînt trecute pe listă *œufs pothés*?

Costache mi-a aruncat o privire nedumerită:

Ai făcut haltă de ajustare la bar?

— Nicidecum, Costache, sînt treaz ca primul om înainte de a cădea în faimosul păcat, dar am cunoscut astăzi un cetăţean pe care îl cheamă Dorimedont şi fără să vreau mi-am amintit de-o iapă pe care o chema Mesalina, de un camarad de liceu cu pronumele Franklin şi de un mic birt dintr-un tîrguşor din nordul Moldovei, unde am găsit, pe vremuri, pe lista de mîncare, scrisă caligrafic

cu cernoală violetă, varza cu carne, menționată, de altfel, [illegible] ortografie, *chou farci*.

Și-ți vine să rîzi? se încruntă Costache. Asta e o veche m[illegible]nă, de care trebuie să ne descotorosim. Uite, am aici, între hîrțo[illegible] golo molo, o listă de mîncare de la Iași, din 1919. E opera unui fost bucătar de regiment care, chivernisindu-se, a deschis un mic restaurant. Își cunoștea perfect meseria, dar era bețiv, fanfaron și palavatec. Prietenia de pahar, pe care o legase cu un confrate de la o popotă franceză, l-a înnebunit de-a binelea. Uite dovada.

Și prietenul meu Costache scoase dintre hîrtii o listă de mîncare, bătută la mașină, și mi-o întinse. Cetesc, printre altele:

Consome o vermisel (citește: consommé au vermicelle)
Sosis dă foa dă por (saucisse de foie de porc)
Cai ala broș (cailles à la broche)
Lang dă bef (langue de bœuf)
Morii alacrem (morilles à la crême)
Ragu dă muton ala bonfam (ragoût de mouton à la bonne femme) etc. etc.

— Adică, ce? izbucni Costache, care cetea peste umărul meu, a uitat el ce-i aceea supă cu fidea, cîrnat de ficat de porc, prepeliță la frigare, limbă de bou, zbîrciogi cu smîntînă și tocană de berbec? Uite ce-i, urmă prietenul meu Costache, eu cred că nu avem nimic de pierdut dacă lui John i-am spune Ion, Esmeraldei, Smaranda, lui Popescu, Grigore, Mihai sau Vasile, sarmalei, sarma și tocanei, tocană. Nu-i așa?

Așa-i, Costache.

O MÎNCARE ESTIVALĂ

O ÎNTÎMPLARE CU TOTUL LIPSITĂ DE INTERES PENTRU CETITOR, ȘI CHIAR PENTRU MINE,

a făcut ca, taman la ceasul prînzului, să mă aflu în fața casei prietenului meu Costache. Ședeam la cumpănă: să intru? să nu intru. Adică de ce să nu intru? Și-am intrat. Străbătusem aleea de [illegible]

jenei, unduind în vîntul vărătec, ca niște balerine de basm, de la portița de intrare pînă la ușa casei deschisă și străjnic păzită de credincioșul lui prepelicar. Tocmai atunci ieșea din casă un prieten comun.

— Ce face Costache? întreb.

— E la bucătărie. I-am lăsat un bilet și plec. Nu-i bine să stîrnești ursul în bîrlogul lui.

Și pleacă iute.

Am rămas perplex și mă pregăteam să fac și eu ca prietenul cu biletul, dar fără să mai las bilet. Acu, fie că auzise Costache vorbă, fie că-l vestise prepelicarul care dispăruse, n-aș ști să vă spun. Știu însă că nu străbătusem din calea-ntoarsă nici jumătate, și m-am trezit strigat. În halat alb și cu tichia pe cap, Costache mă poftea să mă apropii. Șiroaie de sudoare curgeau pe fața lui congestionată.

— Cum e-afară, că eu nu mai simt?

— Sete mare, Costache.

— Lasă asta!... Temperatura!

— Tu nu vezi?!... Termometrul e la geam.

— Așa-i, făcu el.

Și consultînd instrumentul:

— Treizeci și cinci de grade!... Arșiță!

— Cumplită arșiță!

— Numai un pelin la gheață ne-ar putea ușura.

— Cum să bei la gheață, zic, încălzit cum ești? Vrei să te lovească damblaua sau vreo pneumonie?

— Exclus!

— Te crezi de bronz, de fier, de oțel?

— Nicidecum, dar alcoolul din pelin, fiind ca și mine ignifer, combate propria-i răceală și-i anulează efectele nocive.

— Bine, Costache, atunci să bem pelin la gheață.

— Zărind pe masă biletul amicului plecat, Costache se posomorî cetindu-l:

— Asta numai de la tine mi se trage!

— Ce vrei să spui?

— Uite ce-mi scrie: „Știind că ești la bucătărie, nu vreau să te turbur. Voi trece altădată".

— Și ce stric eu?

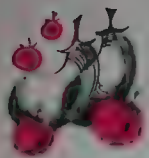
— Dacă nu scriai tu la gazetă oă eu lucrez cu ușile încuiate și că nu sufăr, ca zmeii, picior de om în bucătăria mea cînd gătesc, rămînea bietul băiat și-ar fi băut și el un pahar cu noi.

— Mă rog, și ce vrei să zici? Dar cele de mine scrise și publicate nu-s adevărate!

— În parte, în parte, se mai îmbună Costache, dar sînt mult exagerate.

Ca să-l potolesc de-a binelea, mă aventurez pe terenul lui predilect și, fără preambul, încep:
— Alaltăieri, Costache, am fost invitat la masă...
— Ei!...
— La un fost coleg de școală.
— Și?
— Am mîncat niște vinete preparate într-un fel pe care nu-l cunoșteam, dar după care îmi lasă și acum gura apă.
— Pelin, pelin, nu apă, mormăi Costache. Gurița matale n-are de unde lăsa apă.
— Gazda, urmai eu, făcîndu-mă că n-am auzit, a binevoit să-mi comunice rețeta pe care am venit să ți-o spun.
— Ia!
Debitez, ca o lecție:
— Cîte persoane, atîtea vinete.
— Mă rog, și dacă vrea cineva să servească a doua oară?
— Ai dreptate. Eu cred că toți comesenii se vor servi a doua oară. De aceea, presupunînd că veți fi la masă trei persoane, alegi șapte vinete de talie mijlocie: două de fiecare și pentru tine trei. Ești mulțumit?
Costache tăcea și ciulea urechea. Știam că atitudinea aceasta era stîrnită în aceeași măsură de curiozitatea de-a afla cît și de eventualele greșeli pe care le pîndea, ca să mi le semnaleze. Urmai:
— Coci bine vinetele la foc viu, căci numai așa le obții, după cum știi prea bine, albe. Le scoți coaja.
— Am înțeles! Acum le toci!
— Nu toci nimic! Le lași întregi și le sărezi.
— Și-apoi? întrebă Costache puțin iritat.
— Apoi ungi o formă cu unt și-o pardosești cu felii subțiri de șvaițer. Deasupra pui un rînd de vinete, nivelîndu-le cu cuțitul de lemn. Pe urmă pui unt și iar șvaițer și iar vinete și iar unt. Deasupra presari șvaițer ras, amestecat cu pesmet, stropești cu unt și pui la cuptor, la foc iute. Servești în formă.
— Îți foarte mulțumesc, pentru ultima recomandație și, ca să nu-ți rămîn dator, vino poimîine la prînz să-ți arăt și eu ce știu să fac cu vinetele. N-oi fi nici eu cine știe ce bucătar, dar poate că tot mai bine ai să prinzi meseria pe teren, de la un vechi prieten, decît stingherind bucătarii vîrîndu-ți nasul în cratițele lor și plictisind gospodinele cu cereri de rețete.
— Voi fi prezent, Costache, dar mai dă-mi un pelin.
— Cu plăcere!

PE TEREN



TERENUL ÎN CAZUL DE FAȚĂ E BUCĂTĂRIA PRIETENULUI MEU COSTACHE. ACESTEI IMPRESIO-

nante încăperi i s-ar potrivi, desigur mai bine, pentru toți acei care au văzut-o, titulatura de laborator, atelier, clinică, academie culinară, mai știu eu? Pentru că cetitorul n-a văzut-o însă, și pentru a evita o descriere amănunțită, în stil Balzac, care ar reclama un spațiu de care nu dispun și un talent pe care nu-l am, eu tot bucătărie-i zic.

Cetitorul, care a cetit numărul trecut al revistei, știe că prietenul meu Costache mi-a făcut înalta onoare de a mă convoca în bucătăria lui, pentru a-mi demonstra cum gătește el vinetele. Eu, drept să vă spun, aș fi preferat să-mi dea rețeta pe care m-aș fi grăbit să i-o transmit, fără să mai fac, pe această caniculă, un stagiu nedorit lîngă plită, măcar că acest mic sacrificiu îmi dădea prilejul rarisim de-a admira, în elementul lor, știința și îndemînarea prietenului meu Costache. Nu mă îndoiesc că cetitorul va ține samă de devotamentul meu. De aceea mă simt dator să fiu sincer cu el și să-i fac o confidență: dacă Costache n-ar fi avut sticluțele pe care le are, găseam eu un pretext și nu mă mai duceam la convocare. Dar asta n-o știe Costache și trebuie să rămîie între noi. Așadar, m-am înfățișat la domiciliul lui Costache la ora fixată. Și cînd zic exact, cetitorul trebuie să dea acestui cuvînt adevărata lui semnificație, adică aceea pe care o găsești în dicționar și nu aceea pe care i-o impun cotidian rudele și amicii. Dacă ar fi fost să dau cuvîntului interpretarea lui curentă, nu m-aș fi mărginit să spun exact, ci aș fi scris că am fost perfect exact, foarte exact, teribil de exact, exactisim. Și nu exageram. În ziua în care prietenul meu Costache s-a hotărît să-mi dea întîlnire în sanctuarul său, la despărțire mi-a spus:

– Știu că ești punctual, dar nu-i destul. Trebuie să fii perfect punctual, foarte punctual, teribil de punctual, cum nu se poate mai punctual, punctualisim. Mie, drept să-ți spun nu-mi place să aștept. E singurul punct comun pe care-l am cu oamenii grăbiți care așteaptă tramvaiul și cu Ludovic al XIV-lea. Cît e ceasul?

Două, îi răspund, uimit.

— Fără un minut, mi-a răspuns pedant.
După care:
— Cum îţi potriveşti ceasul?
— Cum se întîmplă.
— Rău!... Eu numai după postul de radio. Acuma, potriveşte-l după al meu, şi pe urmă fă ca mine. Ne întîlnim poimîine aici, la douăsprezece, trei minute şi treizeci de secunde.
— Am înţeles, Costache.
Aşadar, în ziua sorocită, la douăsprezece, trei minute şi treizeci de secunde, eram la întîlnire. N-a fost nevoie să sun. În clipa în care băgam ceasul în buzunar, Costache deschidea uşa:
— Eşti destul de punctual, îmi place, mi-a spus Costache mulţumit.
Ne-am dus direct la bucătărie. Descrierea ei, cu lespezile de marmură albastră lustruită şi toate cratiţele şi sculele lună, ar ocupa cel puţin treizeci de pagini sclipitoare într-un roman de Balzac. Rubrica aceasta nefiind însă capitol de roman şi nici semnatarul ei Balzac, ocolim, precum mai sus s-a scris, descrierea, pentru a intra în *medias res**, ocupîndu-ne cu exclusivitate de pătlăgelele vinete şi roşii care aşteaptă pe masă, nu vreun meşter Luchian, să le nemurească într-o celebră natură moartă, ci pe prietenul meu Costache, să le gătească cum ştie el. Cînd a păşit Costache pragul bucătăriei, şi-a înfipt mîna dreaptă în şold, în timp ce cu stînga îşi pipăia buzunarul halatului imaculat în care ţinea tirbuşonul, aruncînd în încăpere o privire circulară atît de severă, cum numai Nelson poate să fi avut una la fel, cînd înaintea apocalipticei bătălii de la Trafalgar, şi-a examinat flota de pe puntea vasului amiral.

Pe urmă, iată ce-a făcut prietenul meu Costache.
A pus vinetele la copt, ca pentru salată, le-a curăţat de coajă şi, c-o iuţeală şi îndeminare de maimuţă, le-a scos simburii, lăsîndu-le întregi. Ba, ceva mai mult: a bătut cu ciocanul de lemn şi codiţele, curăţîndu-le şi pe ele. Zicea că-i mai frumos la vedere (o fi!). A copt apoi cîţiva ardei graşi, i-a jupuit de pieliţă şi, cu aceeaşi iscusită dibăcie, i-a tăiat felii. Ajuns aici, şi-a turnat un păhărel de pelin din sticla pusă la gheaţă în căldarea de sub masă.
— Asta face parte din reţetă? îl întreb.
— Glumele la masă, aici lucrăm, mormăi Costache.
Şi, fără să-mi acorde cea mai mică atenţie, c-un cuţit ascuţit ca bisturiul, începu să cureţe mai multe roşii şi le tocă mărunt. Tocă la fel o mare cantitate de pătrunjel verde.
Eu mă pitisem într-un ungher pe-un scăunel de lemn şi-l urmăream, tăcînd.

* în-zul lucrurilor (n. ed.)

Prietenul meu Costache a dat jos de pe-un raft o frumoasă formă de sticlă. După ce i-a uns fundul c-o lingură de untdelemn, a așezat în ea un strat de tocătură de roșii și pătrunjel și le-a sărat. Peste stratul de roșii a pus o parte din feliile de ardei copți și tocmai deasupra vinetele împănate cu usturoi. Peste vinete a pus iarăși un strat de roșii, ardei și pătrunjel, puțină sare, a mai turnat trei linguri de untdelemn și a băgat forma la cuptor.

Ajuns aici, mă descoperi în ungherul meu:

— Un ceas pe ceasornic, nu mai avem ce căuta aici. Acum poți bea și tu un păhărel de pelin, trîntorule.

— Era și timpul, Costache. Sînt ud leoarcă.

— Tot cu lichid ai să te tămădui.

Cînd, peste un ceas pe ceasornic, am gustat din mîncarea lui Costache, atîta i-am spus:

— Am făcut eu sudație involuntară în bucătăria ta, dar fie că faci

— Ascultă, teoreticianule, mi-a răspuns Costache surîzînd, de aceea te-am și chemat, să vezi și tu ce-nseamnă a găti. Acuma cred că, oriunde te-ai afla, atunci cînd te vei înfrupta dintr-o mîncare nouă, nu te va lăsa inima să nu închini un pahar și pentru cel care a făcut-o.

— Și două, Costache!

— Așta, cred!

Chibzuind eu atunci că e momentul să trag folos din buna dispoziție a lui Costache, credeam, în candoarea mea, că-i voi mai smulge o rețetă, pentru cronica viitoare.

— Ascultă, Costache, zic, acum doi sau trei ani am mîncat eu la tine un fel de mîncare, tot din roșii și vinete amestecate, dar numai după ce au fost prăjite separat și, în urmă, gratinate împreună. Dar nu mai țin minte: vinetele le prăjeai în unt și roșiile în untdelemn, sau invers?

Prietenul meu Costache se oțări:

— Asta-i altă mîncare de pește.

— De legume, vrei să zici.

— Cum de-ai băgat de seamă?

Și Costache schimbă repede vorba și plecă fuga la camară după vin.

Ce pot să fac? Așa-i Costache.

O NOUĂ VICTORIE VINICOLĂ ROMÂNEASCĂ*

ANUL ACESTA A AVUT LOC AL PATRULEA TÎRG INTERNAŢIONAL DE VINURI DE LA LJUBLJANA, marcînd a patra victorie a vinurilor noastre. E bine să se ştie că la acest concurs vinurile se prezintă sub anonimat. Nu se spune ţara de baştină, ci numai soiul viţei şi anul recoltei.

În ce ne priveşte, selecţionarea vinurilor socotite vrednice de a participa la competiţie a căzut în sarcina unei comisii naţionale, alcătuită din reprezentanţi ai tuturor instituţiilor şi departamentelor producătoare: I.C.A.R. — I.C.H.V. — Departamentul industriei alimentare, Gostat şi Fructexport. Comisia a lucrat sub preşedinţia profesorului emerit I.C. Teodorescu, fiind compusă din: ing. Ştefan Teodorescu, din partea I.C.A.R., prof. Neagu şi ing. Basamac, din partea I.C.H.V., ing. Teleba şi Ionescu, din partea Departamentului industriei alimentare, ing. Popescu şi Dodu, din partea Departamentului Gostat, ing. Prelipceanu din partea Fructexportului şi ing. Gheorghiu din partea Ministerului Agriculturii.

Cartierul general al operaţiilor pregătitoare sau, mai bine zis, biroul de recrutare şi-a avut sediul tot în strada Banului nr.2 (strada nu are decît un singur număr, dar acela e 2).

În hrubele acestei vaste pivniţi, au răspuns la apel circa două sute de voluntari, dintre care severa comisie n-a găsit buni de front decît treizeci şi opt.

Toate regiunile din ţară au fost reprezentate şi absolut toate au obţinut distincţiile maxime. Dar ceea ce dă acestei victorii, la care ne aşteptam, o neaşteptată strălucire, e faptul că dintre cele 583 de probe, provenite din toate podgoriile de pe glob „Muscat—Ottonelul" din podgoria Crăciunelul, de pe Tîrnave, s-a clasat primul, cu media de 19,2, la scara 1—20, punînd o uşoară umbră pe cele patru medalii de aur pe care le-au obţinut cele 4 probe de Cotnari. Meritul revine în bună parte inginerului oenolog al staţiunii I.C.A.R., Octavian Bellu. În adevăr, bună podgoria, bună şi

* Articol publicat în revista „Magazin" din 13 septembrie 1958 (n. ed.)

viţa, dar ca să dai la iveală un asemenea vin, în afară că e obligatoriu să-ţi cunoşti la perfecţie via, cu toate tainele şi imponderabilele ei, dar îţi mai trebuie gust încercat, miros ascuţit şi o neadormită atenţie, într-un cuvînt, excepţionale daruri naturale şi mare experienţă. Toate aceste însuşiri rarisime, inginerul oenolog Bellu a dovedit că le întruneşte. Specialiştii ştiu bine cît de greu este de mînuit mustul din toate sorturile de viţă făcînd parte din capricioasa familie a tămîioaselor, printre care se numără şi menţionatul „Muscat—Ottonel", şi cîtă pricepere şi trudă se cer podgoreanului pentru a scoate din el un vin echilibrat. Cîteva ore şi uneori una singură de stagiu în plus pe boască sînt de ajuns pentru a preface suavul buchet al acestui vin superior în iz netrebnic şi respingător. Şi de aici proasta reputaţie scornită acestui soi de vinuri. Inginerul oenolog Octavian Bellu le-a reabilitat cu brio. Toate elogiile i se cuvin, neprecupeţite.

Şi, pentru că ne aflăm la capitolul reabilitări, nu putem trece sub tăcere faptul, întru toate îmbucurător, că la acest tîrg internaţional, vechea şi pe nedrept năpăstuita podgorie a Drăgăşanilor a avut prilejul să se revalorifice, recîştigîndu-şi locul de cinste care de drept i se cuvine. Faima celor trei cline, adică Dealul Oltului, Călina şi Mitrofanii, care alcătuiesc podgoria, a fost vremelnic ştirbită de hibrizii care s-au întins ca o lepră la poalele lor şi al căror produs fetid este răspîndit de negustori fără scrupule pe toate pieţele, sub denumirea de Drăgăşani. Nefastele urmări ale acestei năpăsti au fost sporite şi de neglijenţa coroborată cu nepriceperea cîtorva podgoreni din regiune. Vinul de Drăgăşani e un vin complet, dar foarte gingaş. În anii proşti, aciditatea lui scăzută îl expune ravagiilor fermentului oţetirii *(mycoderma acaeti)*. S-a tras concluzia pripită că vinurile de Drăgăşani se oţetesc toate. Dacă podgoreanul aborigen ar fi ostenit să adauge vinului de an prost acidul care-i lipsea, vinul nu s-ar mai fi oţeţit. Pentru aceasta nu-i trebuia mai multă imaginaţie decît pentru a descoperi halba cu mînerul în stînga. Inginerii oenologi care au pregătit vinul de Drăgăşani au remediat deficienţa.

Dăm mai la vale rezultatele obţinute de vinurile noastre, pe regiuni:

Oltenia

Drăgăşani: 4 medalii de aur cu vinuri provenite din „Tămîioasă românească", „Muscat—Ottonel", „Sauvignon" şi „Pinot-gris"

Muntenia

Valea Călugărească: o medalie de aur cu „Cabernet—Sauvignon" 1956.

Moldova

Podgoria Putnei (Odobești): n-a luat anul acesta decît 4 medalii de argint (anul trecut a luat trei de aur); Podgoria Iași: Cotnarii, 4 probe, 4 medalii de aur; Tomeștii: două medalii de argint cu „Riesling“ și „Aligoté“; Nicorești: 6 medalii de argint cu „Merlot“, 1957.

Ardealul

Alba—Iulia: din două probe, o medalie de aur „Pinot-gris“, și una de argint „Fetească albă“; Tîrnavele: nouă probe, obținînd 6 medalii de aur și 3 de argint repartizate astfel (cele de aur): 2 cu „Muscat—Ottonel“, 2 cu „Fetească de Ardeal“, una cu „Traminier“ și una cu „Pinot-gris“.

Dobrogea

Murfatlarul a prezentat o singură probă cu „Pinot-Chardonnay“, obținînd medalia de aur.

*

Din lista de mai sus, după cum se vede, lipsesc cîteva nume de podgorii celebre. Dar mobilizarea n-a fost generală și victoria a fost cîștigată mai mult de recruți. Cînd vor intra în luptă și catanele bătrîne, ne putem aștepta la victorii și mai mari.

Dacă ținem sama că, pe lîngă vinuri, vermutul făcut în țară din plante indigene exclusiv, de oenologii români Al. Ionescu și Virgil Gheorghiu, a luat, la paritate cu cel englezesc, medalii de argint, cu toate că avea în față celebrul vermut de Torino, dacă ținem sama că șampania noastră a fost și ea distinsă cu medalie de argint și că, în fine, spuma de drojdie și coniacul nostru au obținut medalii de aur, putem afirma sus și tare, fără să exagerăm cîtuși de puțin, că tîrgul de la Ljublijana ne-a așezat pe primul plan al țărilor producătoare, deschizînd podgoriei noastre mărețe perspective.

VARZĂ UMPLUTĂ

Cocorii pleacă, pleacă
şi berzele
Şi-n orice curte, pe înserat,
Vezi gospodina cărindu-şi verzele,
Pentru murat

DUPĂ O SĂPTĂMÎNĂ DE PRACTICĂ ZILNICĂ LA BUCĂTĂRIE, SUB STATORNICA PRIVEGHERE A meşterului bucătar Vasile, ajunsesem să gătesc curăţel, cîteva feluri de mîncare. Dintre toate, însă, nu-mi dau samă de ce, cel mai bine îmi reuşea varza umplută. Cu asta îl dau gata pe prietenul meu Costache, îmi ziceam. Cu o zi înainte de cele ce urmează, fusesem informat că prietenul meu Costache pregăteşte murături pentru iarnă şi că primise în dar mai multe sticle de „Muscat-Ottonel" de Crăciunel şi de „Pinot-noir" de Segarcea, din cele care obţinuseră medalia de aur la Ljublijana. Momentul era cum nu se poate mai potrivit.

Aşadar, mă înfăţişez la prietenul meu Costache cam cu două ore înaintea prînzului. Pusese la murat, în oţet de vin roş, castraveciori *(cornichons)* şi gogoşari în borcane şi-şi pregătea, cînd am sosit, putinele pentru saramură. Pe masa din bucătărie, zăresc cîteva verze frumoase, de dimensiuni diverse.

— Costache, zic, ştiam că eşti ocupat cu murăturile şi am venit să-ţi gătesc ceva de mîncare.

— Tu, mie?! se minună Costache, izbucnind în rîs.

— Rîde mai bine, cine rîde la urmă! exclam sentenţios.
Şi ce ştii tu să găteşti?

— Multe, zic, dar văd că ai o varză frumoasă.

— Şi?

— Carne ai?

— Şi porc şi vită, dar de tocătură.

— E tocmai ce-mi trebuie: carne amestecată.

— Şi ce te încumeţi să faci cu ea?

— Îţi voi face de olac o varză umplută, să mă pomeneşti, Costache

Şi ce te face pe mata, bobocule, să crezi că-ţi voi da eu pe mînă pentru experimente, frumuseţă de varză şi bunătate de carne?
— Cearcă, Costache, şi de nu ţi-o plăcea, să nu-mi dai picătură de „Pinot".
— Ai şi aflat, berechetule!
— Ce să aflu? Nu ştiu nimic! Am zis aşa!
— Lasă, lasă, nu te mai preface! Cît despre mîncare, uite ce-i: spune-mi mai întîi cum procedezi, şi dacă oi vedea că eşti pe calea bună, oi face şi încercarea asta... Dar, mai întîi, alege varză. Măsor din ochi verzele de pe masă şi piaza rea mă pune să aleg pe cea mai mare, cu foile lipite şi de-o perfectă sfericitate.
Costache surîdea sardonic:
— Asta-i bună de salată, dacă vrei şi de pus la murat în saramură, dar ceva mai tîrziu, cînd dă bruma. Pentru umplut asta e.
Şi Costache îmi întinse o varză mai mică şi creaţă. Mi-am amintit atunci că Vasile îmi făcuse aceeaşi recomandaţie, dar uitasem.
Costache îşi pusese mîinele în şolduri şi, cu ochii în tavan, îmi spuse:
— Varza ţi-am ales-o. Ce faci cu ea?
O las acolo şi-mi prepar tocătură.
— Cum?
— Ca la sarmale.
— Adică?
— Ştiu că preferi carnea trecută prin maşină celei tocate cu satîrul. Prin urmare: trec de două ori prin maşina de tocat carnea amestecată cu ceapă rumenită în unt şi pătrunjel tocat. Dacă doreşti şi orez...
— Nu, nu, protestă Costache.
— Bine, fără orez... şi eu prefer fără. Leg tocătura c-un ou, sărez, piperez.
— Bun! Aici să te văd!
— Opăresc cîteva foi întregi. Iau trei-patru foi, pun tocătura pe ele şi-o acopăr c-o foaie. Înfăşor totul bine, dau o formă lunguiaţă, leg cu aţă ca să nu se desfacă, bag într-o formă de chec, acopăr cu apă...
Ha! ha! izbucni Costache.
— Sau cu zamă de roşii..
— Aha!
Şi le pun la cuptor. Cînd mîncarea e aproape gata, pun şi puţină smîntînă.
- Stop! sări Costache.
- Ce, nu-i bine?
Nu-i rău, dar asta s-o mănînci mata cu Vasile care te-a învă-

- Care Vasile?

Nu te fă niznai, că ştiu eu cine ţi-i profesorul. Să-i spui, din partea mea, că ceea ce te-a învăţat el e sarma, nu varză umplută. Varza umplută lasă-l pe Costache să ţi-o facă, şi n-o să-ţi pară rău.

■

Zicînd acestea, Costache trecu la treabă. L-am lăsat să toace carnea, precum mai sus s-a scris, şi aşteptam să văd ce va face cu varza. Întîi şi-ntîi a opărit-o cu apă sărată. Pe urmă a clătit-o în apă rece. După ce i-a scos cotorul, a aşezat varza pe un şervet ud, desfăcîndu-i foile, cum desfaci un boboc de trandafir pe care intenţionezi să-l pui într-un vas. A scos inima verzei şi în golul rămas a pus o parte din tocătură, amestecată cu foile inimii, tăiate subţire ca o fidea (fideluţe). Cu restul tocăturii a uns fiecare frunză, după care i-a dat verzei, presînd-o cu mare meşteşug, forma sferică. A învelit apoi varza cu felii subţiri de slănină afumată şi a legat-o strîns într-un şervet. Ajuns aici, prietenul meu Costache mă privi cu coada ochiului. Eu căscam gura. Costache surîdea mulţumit.

— Acum ce facem? zice.

— O punem la fiert.

— În zamă de roşii, probabil.

— Nu, maestre gastronom, fii atent şi nu uita, să-i poţi spune şi profesorului matale, Vasile, cum face Costache varza umplută: o fierbi în supa de carne rămasă de la rasol şi din care e bine să păstrezi totdeauna o parte, pentru astfel de operaţii.

Aceste zise, a pus Costache varza la fiert în supă şi la foc potolit, unde a lăsat-o cam un ceas şi jumătate. Cînd a chibzuit el că-i gata, a pus varza pe-o farfurie mare şi i-a scos şervetul, lăsînd zama să mai fiarbă puţin în oală. Apoi, cînd i s-a părut lui că a fiert destul, a turnat zama peste varză şi atît a spus: gata! Am uitat să spun că în oala în care a fiert varza bărduită cu slănină şi strînsă-n şervet, pusese Costache dinainte bucăţi de slănină, morcov şi rondele de ceapă tăiată.

Trebuie să mărturisesc că varza prietenului meu Costache întrecea cu mult pe aceea pe care mă învăţase s-o gătesc meşterul bucătar Vasile. Pe cînd înfulecam cu lăcomie dintr-o respectabilă porţie, Costache mă privea satisfăcut şi, turnîndu-mi un pahar de „Pinot-noir", îmi spuse sarcastic:

— Vrei să-mi vinzi mie castraveţi?

— Nu zic, varză.

Tot aceia!

MUSACA

RĂSPUNS
UNEI CETITOARE DIN ARDEAL

Îmi scrieți, cetitoare din Ardeal,
Că v-a venit subit un chef, așa,
Să mai mîncați o bună musaca,
Cum ați mîncat-o la „Continental".

Într-un caiet uitat de vară-mea
Cu scoarțele-ntr-un hal fără de hal,
După un lung poem sentimental
Găsii rețeta și-o transcriu pre ea.

Originea mîncării nu o știu,
Dar s-a transmis cum e din tată-n fiu
Și-i pare-se luată de la turci.

Iar de-o mănînci în forma actuală,
Vezi, chiar cu gîndul vremile de urci,
Că-i cît se poate de națională.

După ce-ați spălat vinetele, le tăiați de-a curmezișul, secționîndu-le în rondele cam de grosimea degetului mic. Sărați ușor. Aliniați-le pe un fund de lemn și acoperiți-le c-o scîndurică, pe care așezați o greutate (prietenul meu Costache se folosește în acest scop de-o mică statuietă de bronz, reprezentînd bustul lui Cicerone, dar se pot întrebuința, fără inconvenient și alte greutăți). Lăsați rondelele sub greutatea care le apasă, pînă se scurge apa din ele. Dar de apă nu scapi așa ușor. De aceea, după ce v-ați încredințat că apă nu mai lasă, luați feliile una cîte una și presați-le într-un șervet. Veți vedea că apa tot mai iese, dar după asta, ba ta, nu m

; ímîne pic. Bun! Acum prăjiţi vinetele în corpul gras pe are-l pr ferați: untdelemn, grăsimi sau unt, fără să uitaţi însă că untul e pi ferabil. Carnea (de bou sau viţel), trecută prin maşină, o puneţi la prăjit într-o cratiţă în care s-a rumenit o ceapă în acelaşi corp gras în care aţi prăjit vinetele. Vărsaţi peste ea o lingură de supă (în lipsă merge şi apa, dar nu-i tot una) şi acoperiţi, lăsînd-o să se prăjească înăbuşit şi turnînd din cînd în cînd cîte o lingură de supă (sau, vai! apă), pînă cînd se moaie carnea. Cînd s-a muiat carnea, scoateţi capacul şi lăsaţi-o să se rumenească bine. Cînd s-a rumenit bine, o scoateţi de la foc. Aşteptaţi să se răcorească. Cînd s-a răcorit, amestecaţi cu un ou, sau mai multe, după cantitatea cărnii, adăugaţi pătrunjel verde tocat, sare şi piper negru. Apoi, într-o formă de lut sau de sticlă bine unsă şi care suportă focul, aşezaţi un rînd de vinete, pe urmă un strat de tocătură de cel puţin două degete de gros şi, tot aşa, pînă se umple recipientul. Peste ultimul strat de vinete care e capacul musacalei, nu strică să puneţi un strat subţire de pătlăgele roşii tăiate felii. Peste el cîteva linguri de zamă de roşii. Băgaţi în cuptor la foc potrivit. Cînd e aproape gata, unii mai adaugă cîteva linguri de smîntînă. Şi au dreptate.

*

P.S. Această mîncare, eminamente rapidă, reclamă un vin roş bătrîn (că-i bun de sfat), dar viguros (că-i bun de băut).

DE LA BOBIŢĂ PÎNĂ LA PAHAR

NU MI-A TUNAT NICIODATĂ PRIN SCĂFÎRLIE SĂ PRIVESC UN STRUGURE CU BINOCLUL ÎNtors aşa că n-aş putea spune cît de mic arată privit astfel. Dar am înaintea mea, pe masă, un struguraş nou-născut, de dimensiunea unui mărţişor şi cu bobiţele nu mai mari decît luminile ochilor unei păsăruici exotice numită colibri şi decît punctul care încheie această frază. Am privit cu lupa minuscula bijuterie vegetală şi

mi s-a arătat aidoma strugurelui matur, dar în proporție *plus-quam miniaturale*. Dacă trezindu-se dimineața, un preot l-ar fi găsit la căpătîi, desigur că n-ar fi șovăit să scrie că a fost vizitat de însuși voievodul piticilor în timpul somnului și că i-a lăsat prinos acest gingaș rod al pămîntului din Liliput. Dar eu știu bine că micul juvaer clorofilat vine din vechea podgorie a Nicoreștilor, și chiar de pe frumoasa clină numită Coasta Lupii. Mi-a fost trimis într-un plic siniliu, odată cu cîteva rînduri amicale și cîteva sticle de rubiniu, de-un podgorean din partea locului.

Îmi plimb privirea de la paharul de cleștar cu fațete, plin cu nectar de culoarea sîngelui de hulub și cu fosforescențe de rubin șlefuit, la strugurașul de pe masă, și mult mă minunez. Cîtă ticăită trudă, cîtă neadormită priveghere, cîtă îndîrjită perseverență i-au trebuit omului ca să ajungă de la mica odraslă a podgoriei, pe care o am în față, pînă la înmiresmata licoare din paharul meu! Căci, nici o altă ramură a cultivării solului nu reclamă o mai strînsă colaborare între om și elemente ca viți și viticultură. Strugurele e fapta stihiilor, vinul e opera omului și fără îndoială una din capodoperele sale. În sarcina lui cade să știe care anume soi de strugure se potrivește unui anumit teren, cum și cînd să-l culeagă, cum să-l vinifice și, în cele din urmă, odată vinificat, cum să-l păstreze pentru a-i asigura o bătrînețe fericită.

Fără de părinteasca oblăduire a viticultorului, via se părăduiește și rod nu dă: îngroap-o, dezgroap-o, stropește-o, ciupește-o, copilește-o și poartă-i grijă de mamă fătului, pînă dă strugurele în pîrg. Ajuns aici, așteaptă să se ivească pe cojiță „nobilul putregai", apoi culege-l, zdrobește-l, lasă-l să fiarbă în budană, pînă i s-o urî fierbînd, mută-l în poloboc, pritocește-l la soare și privegheză-i creșterea, pînă ce i-o suna ceasul să fie tras în sticle și culcat la loc de hodină și reculegere, în nisipul din adîncul întunecat al pivniței.

Ușor de înșirat pe hîrtie toate acestea, dar anevoie de dus labun sfîrșit în podgorie. Grea corvoadă pe capul românului, veți zice, și nu mai rămîne vorbă că, pînă la urmă, îl apucă lehamitea. Nicidecum! Podgoreanul muncește cîntînd și cîntă muncind. E conștient că e nașul unuia din cele mai de preț daruri ale pămîntului și totodată ale uneia din cele mai iscusite fapte ale omului: Măria sa, vinul!

Pornită din îndepărtatul și fabulosul Orient și făcînd „oturac" în antica Eladă, unde a lăsat posturi întărite, vița de vie *a*, ca să zic așa, descălecat pe teritoriul Daciei, care fostu-i-a ei mult prielnic, înaintea erei noastre și poate chiar din vremuri preistorice. Lăsăm statornicirea acestor veleaturi nesigure în sama specialiștilor. Noi știm bine că geto-dacul a găsit vița aci și că pîrdalnicul ei suc, foarte i-a plăcut. I-a plăcut chiar atît de tare,

că un popă nebun, anume Deceneu, îndemnatu-s a să-l po[illegible] iască pe regele dac Boerebista să poruncească că de sîrg smulgă viţei de pe tot cuprinsul regatului şi de olac să curme băutul vinului. Vrednicul popor dac s-a rocoşit, însă, şi împotrivindu-se cu putere, nechibzuita poruncă a căzut jos.

Şi iată cum, datorită acestor înţelepţi şi bravi strămbuni, se bucură ţara noastră de rodul unor vestite podgorii, care i-au dus faima pînă hăt, departe, peste hotare. Podgoreanul român e depozitarul unor tradiţii milenare, pe care, cu inerentele perfecţionări impuse de ineluctabila lege a progresului, le va transmite şi el urmaşilor.

*

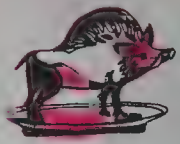
De la intrarea în ţara Olteniei, pe la „Porţile de fier", Dunărea e întîmpinată de marea podgorie din părţile locului, cu „Pleniţa" şi „Golul Drincii" în frunte, aceasta din urmă, podgorie vestită, dar lăsată de izbeliştе şi astăzi pe cale de replantare. Aici domină, pe lîngă sorturile roşii indigene, „Rieslingul", care dă vinuri viguroase şi seci, numai bune să îneci în ele, la o masă bună, păstruga şi cega pescuite în apele cărunte ale anticului Danubiu. De-aici, şi de iasta şi de ceea parte a Carpaţilor, viile se ţin lanţ. În veacurile apuse, vinurile ijdărite din aceste vii subcarpatice erau scutite de taxe în Republica Veneţiană şi aprig rîvnită de toţi vecinii. Legenda spune că denumirea unei viţe, ştiinţific „Gordinul" şi popular „Gordana", care, în *coupage** cu o altă viţă indigenă, „Crîmpoşia", dă unul din cele mai sprinţare vinuri din podgoria Drăgăşanilor, se trage de la numele generalului roman Gordinus, care, după ce a luat parte cu legiunile împăratului Traian la cucerirea Daciei, cucerit la rîndu-i de vinul învinşilor, şi-a ales sălaş în podgoria lor şi a rămas în ea pînă şi-a dat obştescul-sfîrşit. În pomenita podgorie din preajma Dunării, care dă şi remarcabile vinuri roşii, viţa numită „Muscat de Lunel" a dat rezultate nemaiîntîlnite aiurea. Vinul provenit din această viţă, după cinci-şase ani, îşi cumpăneşte elementele constitutive într-o perfectă armonie, păstrîndu-şi întreaga aromă. E de reţinut. Dar nu există ţinut în ţară care să nu-şi aibă podgoria lui.

În recentele expoziţii şi concursuri internaţionale, vinurile de Cotnari, Odobeşti, Panciu, Dealul Mare, Nicoreşti, au fost distinse cu medalii de aur. Domnitorul muntean Constantin Brâncoveanu făcea un intens comerţ de vin cu Braşovul, unde avea mari depozite şi de unde vinurile sale luau drumul Vienei. Vinul de Odobeşti era căutat în Ucraina şi Polonia. Ceva mai mult: pe vremea cînd filoxera pustia nobila podgorie franceză, Cotnarul nostru se vindea la Paris, cu preţuri foarte ridicate, sub denumirea,

* [illegible] (n. ed.)

dată pe vremuri de voievodul Dimitrie Cantemir, de „Perla Moldovei".
În clipa de față, vinul roș de Nicorești („Băbească" și „Cabernet" e foarte căutat pe piețele Americei de sud, în timp ce vocabule ca: Murfatlar, Minis, Crăciunel, Alba Iulia și Mediaș încep a-și croi drum în lumea largă. Fie ca ele să se înfățișeze omenirii ca soli ai păcii și bunei învoiri între oameni.

MISTREȚUL



DE CÎTEVA ZILE NUMAI, S-A INAUGURAT DESCHIDEREA, CUM ZIC VÎNĂTORII, LA MISTREȚI.

Pe vremuri mistrețul putea fi împușcat oricînd, ca lupul, dihorul, bursucul și alte spurcate și dăunătoare sălbăticiuni. De curînd însă, s-a pus o binevenită popreală nelegiuitului abuz, salvîndu-se de la dispariție acest prețios vînat, prin interzicerea vînării lui în epoca prăsilei, spre jalea braconierilor și insatisfacția amatorilor cu pușcă și celor cu furculiță. Așadar, momentul e cum se poate mai potrivit, pentru a vorbi și de el o țîră. Pe noi nu ne interesează decît din clipa în care a trecut pragul bucătăriei.
Dintre toate vînaturile cu păr, mistrețul e tot atît de rar bine preparat, pe cît e sitarul și fazanul dintre cele cu pană. Dar dacă sitarul și fazanul înfățișează bucătarului adevărate probleme, prepararea mistrețului e mult mai simplă. Ș-apoi, în bucătărie, ca și în alte sectoare ale activității omenești, nu există probleme nerezolvabile, ci numai nerezolvate. Dar, nu e cazul.
Am cetit cu uimire, în unele tratate de bucătărie străine, că mistrețul n-ar fi bun de mîncat decît sub formă de godac, adică pînă la maximum doi ani. Ar fi păcat, pentru că sălbăticiunea atinge vîrsta de treizeci de ani, cînd profanii îi zic solitar, iar vînătorii inoc, ceea ce înseamnă și mistreț, dar și pustnic sau sihastru. Din cele cetite în pomenitele tratate străine, se vede bine că autorii n-au fost prin țara noastră și mai ales prin Ardeal. Ardelenii care sînt specializați în prepararea porcului domestic, din care fac tot soiul de jamboane, cîrnați, piftii și diferite mîncăruri alde, sînt mari meșteri și în prepararea mistrețului. Ei nu

...reț de orice vîrstă, de la godac pînă la inoc, și carn... ...le fragedă și de gustoas... Am aflat cum procedează de ... ...ul meu prieten Traian U..., confratele cinegetico-gastr... ...nom... de la revista de specialitate „Vînătorul", un încercat mînu tor de pușcă și furculiță. Iată procedeul:

Se jupoaie mistrețul și se desface carnea, buturile, picioarele de dinainte și mușchii spinării, pe toată întinderea lor. La purcel, se desface și capul, din care se face rasol. Unii prepară și capul mistrețului matur, dar asta e altă poveste. Părțile mai sus înșirate sînt de primă importanță gastronomică. Din rest se fac mîncări obișnuite.

Cînd avem de-a face c-un godac de un an și cel mult doi, carnea se sărează ușor și se lasă la răcoare într-o cămară bine aerisită, minimum 24 de ore și maximum trei zile. Aceasta e preparația preliminară. Dacă porcul e bătrîn, carnea se pune în saramură — apă + sare. Densitatea pe care o reclamă această saramură se obține așa: se pune sare în apă și se amestecă bine, mai adăugîndu-se treptat sare pînă cînd un ou proaspăt se ridică la suprafața lichidului, pînă la circa un deget distanță. Se lasă carnea în această saramură vreo două-trei zile (după temperatura camerii). Cînd se scoate din saramură, se lasă carnea, o oră-două, în apă rece, ca să mai iasă sarea din ea. Această operație aduce carnea la frăgezimea purcelului tînăr. Greșesc acei ce pun în apa rece vin, oțet, piper, mirodenii și zarzavat. Această codimentație nu devine operantă decît sub acțiunea căldurii și a aburului, după cum, cu bună dreptate, susține Traian Ulea în „Vînătorul".

În bucătărie

Se împănează butul sau mușchii cu slănină afumată și, cui îi place, și cu usturoi. Se așează într-o tavă de friptură și, cu lingura, se pune peste carne, după preferință, unt sau grăsime. În caz că se pune grăsime, nu trebuie să se recurgă decît la grăsimea din interior (osînza). Se adaugă: doi morcovi tăiați longitudinal, o ceapă sau două în care se înfig cuișoare (cîte unul în fiecare ceapă), o foaie de dafin (nu mai multe, că se amărăște friptura), boabe de piper, o lingură sau două de zamă de carne, se acoperă și se așează pe plită, la foc potrivit. Din cînd în cînd se mai toarnă în lingură zamă de carne, (în lipsă, apă, da-i păcat!), pe cînd, sub acțiunea aburilor, se frăgezește bine carnea. Se scoate morcovul și ... apa și se bagă totul acoperit la cuptor. Cînd e aproape gata friptura, se stropește des cu vin alb sau oțet de vin, muiat cu vin. În ultimul moment, adică atunci cînd friptura e gata să fie ... de la foc, se toarnă un pahar de smîntînă și se mai lasă la ... cînd smîntîna se îmbină cu sosul din tigaie, lichefiin-

du-se și pierzîndu-se în sus. În tot timpul operației, capacul nu se scoate decît atît cît a necesar pentru arozarea fripturii
Ai ceva de zis, Costache?

TREI REȚETE

REPRODUC REȚETELE ÎN ORDINEA ÎN CARE AU FOST SERVITE MÎNCĂRILE LA O MASĂ LA CA-

re a luat parte și prietenul meu Costache, care a binevoit să-i dea înalta sa aprobare.
Rețetele sînt rodul experienței lui Nicolae Olexiuc, cu excepția ghiveciului măcelăresc, despre care acest meșter bucătar ne-a atras atenția că a învățat să-l gătească de la fostul său șef, răposatul Tănase Daliciuc.

CRAP CU USTUROI ȘI MĂMĂLIGĂ

Pentru patru persoane e de ajuns un crap de un kilogram și chiar ceva mai mic. Sînt preferabili crapii cu solzi aurii (de apă curgătoare) celor cu solzi cenușii (de heleșteu).
După ce se curăță de solzi și se scot intestinele, icrele și laptții, se spală în apă rece. Se taie apoi peștele longitudinal, în două, cu tot cu cap, și se scoate de la gît osul amar. Se crestează de-a curmezișul (se sărează) se unge cu untdelemn și se pune cu partea dinăuntru pe grătarul care a fost la rîndu-i uns și bine închis. Cînd s-a rumenit, se întoarce peștele pe partea cealaltă, care a fost și ea unsă. Peștele trebuie să fie bine pătruns și frumos rumenit. Între timp se curăță 1,1/2 căpățînă de usturoi care se pisează și peste care se toarnă 100 gr untdelemn, oțet de vin și piper, după gust. Cînd peștele e gata, se așează pe o farfurie puțin adîncă și se toarnă sosul de usturoi peste el, acoperindu-se, pînă e gata și mămăliga.
În lipsă de grătar, peștele poate fi prăjit pe plita încinsă, pe c[illegible] pr[illegible]t sare. În cazul acesta peștele nu se mai un[illegible]

-e pune mai întîi la fript, ca și mai sus, pe partea dinăuntru (ind e gata, se pune într-un castron cu apă călduță, pentru a-l desăra. Această apă se poate întrebuința, pentru a subția oțetul, la sosul de usturoi.

GHIVECI MĂCELĂRESC

Pentru patru persoane

Materialul

Se alege carnea de la piept (măcelarii adună bucățelele zise căzături).
200 gr carne de vită.
100 gr carne de porc.
200 gr carne de batal.
200 gr momițe de vițel.
200 gr măduvă.

Prepararea

Se taie carnea în bucăți. Se sărează. Se încălzește bine o tigaie cu 100 gr untură de porc, în care tragem carnea pe rînd, sau toată odată, după mărimea tigăii. Carnea se rumenește numai atît cît să prindă o coajă aurie. După asta, se scoate carnea de o parte și în aceeași untură se călește zarzavatul, spălat, curățat și tăiat în bucăți: 400 gr cartofi, 300 gr morcovi, o țelină, o conopidă, o vinătă, o jumătate de varză mică, unu-doi dovlecei, patru-cinci ardei grași. După ce s-a scos zarzavatul din tigaie, se mai adaugă 100 gr untură, în care prăjim 200 gr ceapă tăiată mărunt. Cînd se îngălbenește ceapa, se adaugă o lingură de bulion de roșii, sau un pahar de zamă de roșii și o lingură de supă caldă. Între timp se fierb 400 gr fasole verde sau țucără (de preferat fasolea fideluță). Se fierb, de asemenea, separat, 400 gr mazăre. Cînd sînt gata, se amestecă toate legumele laolaltă și trei sferturi din ele se așează în vasul în care se pregătește ghiveciul. După asta, se așează bucățile de carne și, între ele, bucăți de măduvă. Se acopere cu restul de legume, la care se adaugă ceapa prăjită, pr[illegible]um și piper și sare *ad libitum*, cîteva frunze de țelină, o legătură de mărar și una de pătrunjel verde tocat și, cui îi place, 10[illegible] pînă la 150 gr bame. După ce s-a așezat totul, se acoperă c[illegible]

rînd de roşii tăiate în sferturi şi aşezate cu pielita în sus. Se la vasul cinci pînă la zece minute pe plită, pînă începe să fiarbă puţin. Pe urmă se bagă la cuptor, la foc potrivit, aşa fel ca mîncarea să nu se ardă la fund, nici să se pîrlească roşiile de deasupra. Cînd cuptorul se încinge prea tare, se lasă deschis. Se ţine la cuptor între o oră-jumătate şi două ore. Pentru ca ghiveciul s fie desăvîrşit, cu zece minute înainte de a-l servi, se adaugă 200 de grame de vin călduţ. Mîncarea trebuie să fie bine scăzută.

GĂLUŞTI CU PRUNE

Pentru 4 persoane

Fierbem 600 gr cartofi în coajă. După ce i-am curăţat, îi lăsăm să se răcorească şi-i dăm prin maşina de tocat carne. Punem pe o planşetă 200 gr făină. La mijloc punem cartofii, la care adăugăm un ou şi un vîrf de cuţit de sare. Frămîntăm cu mîna pînă se obţine o cocă. Facem bucăţi de 1,1/2 cm grosime. Băgăm ambele mîini prin făină şi dăm aluatului forma necesară, pentru a putea învelì cu el o prună. Cît timp se răcesc cartofii, spălăm 300 gr prune, din care scoatem sîmburii, în locul cărora punem puţin zahăr vanilat, amestecat cu praf de scorţişoară. Punem şi puţin pesmet alb, foarte fin, ca să absoarbă zama pe care o lasă pruna. După ce s-a învelit pruna în aluat şi i s-a dat, cu palmele date prin făină, forma sferică, se pun imediat la fiert într-o oală cu apă clocotită, cu puţină sare. Nu se acoperă. Cînd găluşca dată în cîteva clocote se ridică în sus, se scoate cu lingura de spumit. Între timp, încingem 200 gr unt într-o tigaie, în care se pun la prăjit patru linguri de pesmet fin, la foc iute, ca să prindă o culoare mai închisă. În acest pesmet, tăvălim găluştile scoase de la fiert şi le aşezăm într-o tăviţă unsă cu unt, pe care o băgăm în cuptor, unde o lăsăm 5 pînă la 10 minute. Cînd le servim, le presărăm cu zahăr vanilat.
Asta e tot.

ŞUNCA

PENTRU A RĂSPUNDE ORIGINALULUI CETITOR DIN CRAIOVA, CARE ÎMI CERE, ÎN VERSURI, O RE-

ţetă în proză relativ la şuncă, în cele ce urmează voi vorbi puţin despre ea. Calitatea şuncii (sau jambonului) depinde în primul rînd de vîrsta şi de specia porcului din care e preparată. Vestita şuncă de Praga e făcută, pare-se, din godaci de şase luni. Nu ştiu dacă şi alte fabrici cu renume păstrează aceeaşi normă. În cele două reţete, pe care le dau în rîndurile de faţă, nu va fi vorba decît de şuncа preparată în casă, adică de şuncа fiartă şi de cea coaptă

E bine ca porcul din care vrem să preparăm şuncа să fie mai tînăr de doi ani (un an, un an şi jumătate). Prima operaţie, aceeaşi în ambele moduri de preparaţie, e stagiul în saramură. Saramura trebuie să aibă densitatea aceleia pe care am indicat-o pentru mistreţ. Nu se pune în ea decît salpetru, care dă şuncii culoarea trandafirie, şi nici un condiment. Se pune piciorul din spate în această saramură şi se ţine în ea, cu sau fără os (şuncа e mai gustoasă cu), de la 8 pînă la 12 zile, după vîrsta, deci frăgezimea animalului. Cînd se pune carnea cu os, se începă la încheietură de două-trei ori, cartilajele fiind mai uşor expuse alterării. Saramura trebuie ţinută la o temperatură în jurul a 18 grade, într-o încăpere cu aer uscat (umezeala e dăunătoare). Odată scoasă din saramură, carnea se leagă sul, cu sfoară.

ŞUNCĂ FIARTĂ

După ce legăm carnea cu sfoară, o punem în apă rece, unde o lăsăm circa 12 ore, pentru a se desăra. După asta, se pune la zvîntat şi apoi la fum. Scoasă de la fum poate fi păstrată, fără de primejdie, pînă la şase luni. Se pune într-o cratiţă mare în care se fiarnă vin amestecat cu apă, pînă ajunge lichidul de un lat de palmă deasupra cărnii. Se adaugă în lichid: piper boabe cîteva foi de dafin, cuişoare, două foi de dafin şi cîţiva căţei de usturoi, morcov, nici ceapă! Se pune cratiţa acoperită să fiarbă

la foc moleom. Cînd e gata , se pune la rece, tot a[illegible]rit , ca aroma să nu iasă odată cu aburii, lăsînd, în [illegible]ul şun[illegible] în bi[illegible] rasol de porc Cînd se răceşte, se s[illegible]oate din cratiţă şi se pun[illegible] la răcoare. Şunca fiartă e însă foarte gustoasă şi caldă (c[illegible] mai m[illegible]lţi o preferă aşa), pe piure de spana şi hrean sau pe spana ul întreg *(en branche)*. Zama rămasă de la şunca fiartă are multiple întrebuinţări în bucătărie, începînd cu aspicul şi încheind cu legume

ŞUNCĂ COAPTĂ

Operaţiile se succed întocmai ca mai sus, inclusiv afumatul. Preparaţia începe cu învelirea şuncii într-o cocă făcută din tărîţă de secară şi făină tot de secară (e recomandabil să predomine tărîţa care dă o crustă mai compactă şi mai rezistentă). Se pune la cuptor. Din cînd în cînd se scoate şi se lipeşte cu acelaşi aluat crăpăturile pe care le provoacă aburii. Coptul durează două-trei ore. Carnea se încearcă prin înţepare. Cînd e moale, e gata. Se scoate coca şi se pune la rece. Aşadar:

a saramură zile opt,
Şi după asta, lucru cert,
Jambonu-i bun şi copt şi fiert,
Deci fă-l cum vrei, sau fiert sau copt.

DIN BUCĂTĂRIA RUSEASCĂ: BORŞUL

DACĂ DINTRE ATÎTEA MÎNCĂRI GUSTOASE ŞI DE INTERNAŢIONALĂ FAIMĂ, DIN VARIATA

bucătărie rusească, m-am oprit tocmai la borş, cetitorul va înţelege uşor, din cele ce urmează, că aveam un motiv serios. Din tinereţea mea încă, n-am pomenit moldovan care să nu se fi fost

[illegible] lintat [illegible] băut Cotnar [illegible], din [illegible] [illegible] [illegible] și [illegible] mîncat [illegible]. Dar [illegible] [illegible] și p[illegible] [illegible] are [illegible], nu [illegible] [illegible] din [illegible] chiar din via Roznovanului și de vechimea pe [illegible] [illegible] cîrciumarul, nici că borșul birtașului era chiar ru[illegible].
În ce mă privește, cu Cotnarul avem vechi și statornice legături, borșul rusesc însă (cel adevărat) l-am descoperit de curînd și iată în ce fel:
Într-un caiet de pe vremuri, în care transcrisesem rețete de mîncări [illegible] de luare-aminte, dau și peste una intitulată borș ru[illegible]. O dețineam de la o excelentă gospodină. Rețeta era bună dar [illegible] iam să-i controlez autenticitatea. Ridic receptorul și telefonez prietenului meu Costache, rugîndu-l să-mi transmită rețeta, spre confruntare, întocmai cum e dată de „Kulinaria“, carte de bucate tipărită de Ministerul Industriei Alimentare din Uniunea Sovietică, pe care el o avea. Sub acest titlu nu există nici un borș, îmi răspunde Costache, nu văd în sumar decît *Ukrainskii borș.*
— Dar iartă-mă, urmă Costache, acuma plec la Focșani, vorbim de asta săptămîna viitoare.

Mi-am amintit atunci de maestrul bucătar Colea Olexiuc, ucrainean de baștină. Bag caietul în buzunar, și tiva la el. Meșterul a cetit rețeta, a zîmbit și mi-a spus:
— Din tot ce-i scris aici poate să iasă o ciorbă foarte bună, dar borșul ucrainean e cu totul altceva.
– Păi, tocmai de-aceea am venit. Aș vrea să am o rețetă de borș, așa cum l-ai învățat dumneata, acasă.
— Întîi borșul, mi-a răspuns, și pe urmă rețeta. Poate că n-o să vă placă borșul, a urmat surîzînd, ș-atunci de ce să vă mai dau rețeta?

Și amabil, șeful-bucătar Colea Olexiuc m-a invitat pentru a doua zi la el. M-am înfățișat la ora indicată. Înainte de a umple farfuriile celor patru invitați care ne aflam în jurul mesei, mi-a spus:
– Borșul rusesc pe care îl găsiți pe listele tuturor restaurantelor de lux din lumea întreagă, la noi, în Ucraina, e o mîncare populară. Compoziția lui în care intră, după cum veți vedea, și carne și unt și lapte și ouă și legume din belșug, dovedește bogăția acestui ținut. Gustați!
Toți duceau lingurile la gură, într-o tăcere solemnă. Împăcat cu sine autorul ne urmărea mulțumit. Cînd mi-a văzut farfuria goală, m-a întrebat:
– E bun?
— Nu! i-am răspuns.
[illegible]ivii au început să rîdă.

E foarte bun, am urmat eu, întinzînd farfuria. Ceilalţi au făcut la fel, pentru a doua şi a treia oară. Nimeni însă n-a mai mîncat altceva.

*

Cu toate că mîncasem adeseori foarte bune borşuri, şi pe la prieteni şi în marile restaurante, trebuie să mărturisesc că pentru prima oară mi-am dat seama de ceea ce este borşul pe care m-am deprins să-l numesc rusesc, aşa cum îl va fi mîncat Taras Bulba cu vitejii lui fii şi toţi zaporojenii. Iată reţeta lui, aşa cum mi-a comunicat-o *post festum*, meşterul Colea Olexiuc:

Pentru şase persoane

800 gr carne, de preferinţă piept gras de vacă (se întrebuinţează însă în Ucraina şi carne de oaie, porc sau pasăre). Se pune la fiert, se spumeşte, se sărează. Se taie fidea 300gr, sfeclă roşie, se freacă cu puţină sare, se pune într-o crăticioară, se umple cu borş şi se fierbe pînă se înmoaie.

Într-un alt vas, se pun să fiarbă înăbuşit în unt (la rigoare e tolerabilă şi grăsimea, dar la rigoare!): două cepe mijlocii, 150 gr morcov, o ţelină mică, două rădăcini de praz, două rădăcini de pătrunjel, tăiate cît mai subţiri (fideluţă). Cînd carnea e aproape gata, se adaugă 1/4 căpăţînă de varză dulce, 400 gr cartofi tăiaţi în cuburi mărişoare. Cînd cartofii sînt aproape gata, adăugăm legumele şi sfecla, potrivind acreala cu borş şi sărînd. Adăugăm roşii tăiate (vara), sau o lingură de bulion (în celelalte anotimpuri). Pentru a obţine o culoare frumoasă, luăm o sfeclă foarte roşie, o radem şi o punem într-o strecurătoare. Introducem strecurătoarea în oala de borş şi, tot apăsînd şi tot amestecînd sfecla, stoarcem sucul roş în borşul din oală, fără a goli conţinutul strecurătoarei. Ca să nu se decoloreze borşul, imediat după această operaţie, oala trebuie trasă de pe foc. Adăugăm mărar şi pătrunjel verde tăiat mărunt. Înainte de a servi borşul, se drege cu gălbenuş de ou, frecat în 100 gr smîntînă. Se poate drege şi fără ou, servind smîntîna separat (cine vrea pune, cine nu, nu).

*

Acelaşi borş se poate găti şi fără carne. Dres cu ou şi smîntînă, e tot atît de gustos, mă asigură Colea Olexiuc. În unele regiuni ale Ucrainei, carnea e înlocuită cu ciuperci (hribi uscaţi) şi îngheaţă expunerea.

*

P.S. Atragem atenţia gospodinelor care vor aplica această reţetă să, după a doua farfurie (e greu să te opreşti la una), orice altă mîncare e de prisos.

ZRAZI

ÎN TOATE MARILE RESTAURANTE DE PE GLOB, NU SE POATE SĂ NU FIGUREZE PE LISTA DE

mîncare specialităţi care, atunci cînd nu sînt denumite cu un nume propriu de rezonanţă slavă, să nu poarte cel puţin menţiunea *à la russe*. Am avut însă ades prilejul să mă încredinţez că aceste denumiri sînt în bună parte fanteziste şi datorită unor executanţi, cînd nu mercantili, greşit informaţi. Asta mă face să socot oportună comunicarea cîtorva reţete autentice. Le deţin de la o meşteră în bucătărie şi le-am experimentat pe toate, cînd nu cu un profesionist, cu prietenul meu Costache. Le dau în vileag, în dorinţa de a contribui, în măsura puterilor mele, la sporirea repertoriului bucătarilor şi gospodinelor ţării mele.

Pentru a obţine gustoasa mîncare indicată de titlul de mai sus, e nevoie:

De-un kilogram, şi chiar ceva mai mult, carne de vacă, de preferinţă muşchi (fileu). În lipsă de muşchi, putem întrebuinţa acea parte a pulpei pe care măcelarii o numesc capac.

Tăiem carnea, dîndu-i o formă dreptunghiulară, de lăţimea unei palme. Subţiem apoi carnea cu ciocanul de lemn. Cu cît o batem mai mult, cu atît mai bine. În cazul că nu avem muşchi, o batem pînă devine străvezie. Cînd ajunge în această fază, sărăm şi piperăm. Odată sărată şi piperată, ungem bucăţile de carne cu una din următoarele două tocături:

1. Pesmet amestecat cu ceapă şi mărar tocat şi puţin rumenit în unt, sau
2. Ciuperci tocate mărunt, rumenite şi ele în unt.

Stratul de tocătură nu trebuie să depăşească în grosime un centimetru.

Se rulează bucăţile de carne unsă şi se leagă cu sfoară, dîndu-li-se forma unui mititel, ceva mai măricel. Ruladele se rumenesc bine pe toată suprafaţa lor, în unt topit, la tigaie. După asta se aşează

într-o cratiță, se acoperă cu un pahar de smîntînă, un pahar de supă de carne și un pahar de vin bun (supa de carne poate fi înlocuită cu sos de roșii). Se pune apoi la cuptor, unde se lasă un ceas, la foc molcom.

■

P.S. Mîncarea aceasta e prețuită mai ales în partea de nord și e însoțită, uneori și pe alocuri, de o fiertură de sfeclă tocată sau de cașă (Cașă = mămăligă de hrișcă).
Cercați l

UMPLUTURĂ ÎN ALUAT

NU CUNOSC OBÎRȘIA ȘI NICI NUMELE AUTORULUI ACESTEI GUSTOASE MÎNCĂRI. EL VĂDEȘTE O rafinată imaginație culinară. Meștera gospodină, care a pregătit mîncarea, a binevoit să-mi transcrie și modul de preparație, într-un caiet gros, conținînd un mare număr de rețete. Era la masă și prietenul meu Costache.

— Aprobi? l-am întrebat rizînd.

Pe cînd se servea a doua oară, Costache mi-a răspuns, cu gura plină: Da!

Regretînd că nu pot informa cetitorul asupra istoricului mîncării, mă mulțumesc să-i transcriu la rîndu-mi rețeta (fac și eu ce pot!), începînd cu aluatul și terminînd cu tocătura.

Pentru fabricarea aluatului, sînt necesare:

2 ouă
125 gr untdelemn
250 gr smîntînă consistentă
1/2 linguriță sare
1/2 kg făină

Se amestecă laolaltă toate acestea și se frămîntă bine aluatul care rezultă din amestec. După ce aluatul a fost îndeajuns frămîntat

[illegible] întind din el două foi [illegible] mare şi una [illegible] În f[illegible] [illegible] se va aşeza umplutura, pe cînd cea mai mică [illegible] [illegible] ui recipient comestibil. Foaia mare se aş[illegible] în [illegible] rotundă de tort, cu fundul şi pereţii unşi în prealabil [illegible] unt. Aluatul trebuie aşezat în formă, întinzîndu-l pe p[illegible] în [illegible], pînă aproape de margine (1 cm). Marginea vasului trebuie să fie demontabilă, pentru ca forma aluatului s[illegible] de la foc să nu sufere. Ajunşi aici, punem aluatul la rece, adică foaia mare în forma ei, şi cea mică pe fundul de lemn.

Pentru a obţine tocătura, procedăm în felul următor: fierbem o găină cu toate zarzavaturile. După ce a fiert, cu un pahar mare de orez şi trei pahare din zama găinii, facem un pilaf. Orezul nu trebuie complet fiert, căci va merge şi la copt. Sărăm, piperăm. Aici, un amănunt: în umplutură pot intra sau ouă răscoapte sau ciuperci, sau şi una şi alta.

Presupun că nu avem decît ouă. În cazul acesta, fierbem cinci ouă tari. Scoatem carnea găinii de pe oase şi o tocăm mărunt. Aducem forma de la rece şi aşezăm un strat de pilaf, un strat de carne tocată şi iarăşi un strat de pilaf. Tăiem ouăle răscoapte mărunt şi le aşezăm toate peste stratul de pilaf, potrivind în aşa fel ca stratul de ouă să fie cam la mijlocul umpluturii. Peste stratul de ouă punem un strat de orez şi peste el un alt strat de tocătură de găină, peste care punem ultimul strat de pilaf. După ce apăsăm umplutura cu o lingură de lemn, vine rîndul capacului de aluat. Îi dăm forma conică şi, după ce-l lipim de jur-împrejur, îi facem o gaură la mijloc, prin care aburii, care altfel ar ameninţa pereţii aluatului, provocînd crăpături, se pot elibera, ca din craterul unui vulcan-miniatură. Cu o pană muiată în gălbenuşul unui ou, ungem capacul de aluat şi punem la cuptor, unde lăsăm circa [illegible] minute. Ş-acum:

O propunere firească:
Cred că la aşa dejun
Nu se poate să lipsească
Şi o sticlă de vin bun.
(Cel ce vrea să mă asculte,
ia mai multe).

P.S. Cînd avem la dispoziţie şi ciuperci, ele trebuie rumenite [illegible] unt şi am[illegible]ate cu tocătura de găină.

SPECIALITĂȚI REGIONALE

FIECARE POPOR PREZINTĂ PARTICULARITĂȚI REGIONALE VREDNICE DE LUAT ÎN SAMĂ. ALT-

fel cîntă, altfel joacă, altfel se îmbracă omul de la munte, altfel cel de pe țărmul mării... și altfel mănîncă. Înregistrarea și tălmăcirea manifestărilor muzicale, coregrafice și poetice e în întregime de competența folcloriștilor specializați. Consemnați în această rubrică și neavînd dreptul să depășim pragul bucătăriei, pentru a nu băga nasul (vorbim la figurat, se înțelege), în oale străine, ne vom mărgini să ne ocupăm de sus-pomenitele particularități, din punct de vedere exclusiv culinar.

În cărțile de bucate apărute la noi, ca și pe listele de mîncare de pe la toate birturile din țară, Ardealul, Oltenia, Dobrogea și Moldova își au locul lor bine determinat. Muntenia, nu! M-am întrebat totdeauna: de ce? Bucătarii munteni au dovedit, în multe privințe originalitate și imaginație. Au incontestabile merite care nu pot fi trecute sub tăcere. De unul din ele ne vom ocupa în rîndurile de mai jos, dînd la iveală rețeta unei mîncări, pe cît de gustoasă, pe atît de ușor de gătit și de puțin costisitoare.

Burta de vită cornută, aliment hrănitor și gustos, rar întrebuințată în celelalte regiuni ale țării, a dat prilej bucătarului din Muntenia să creeze ciorba de burtă și tuslamaua, specialități bine cunoscute și apreciate. Dar și burta de porc a fost utilizată în această parte a țării și, cel ce va încerca să aplice rețeta ce urmează, va trebui să convie că nu fără temei. Iată rețeta:

Se iau mai multe burți de porc, întregi. Se pun într-un vas și se opăresc cu apă în clocote. Se rad bine cu cuțitul de toate zbîrciturile. Urmează o operație migăloasă și de lungă durată: burțile să fie perfect curățite, trebuie îndelung frecate cu sare de bucătărie din belșug, sau cu făină de păpușoi (porumb), pînă ce capătă o culoare albă, imaculată.

Se pun la o parte una, două sau cîte burți întregi dorim să facem. Celelalte se pun la fiert cu două-trei cepe. Trebuie să fiarbă mult și bine. După ce au fiert destul, se scot cu lingura de pus și se așează pe un fund de lemn. Se taie apoi bucățele și se trec prin mașina de tocat carne împreună cu două-trei cepe

[illegible] de burtă). [illegible] arează şi se piperează, întrebuinţînd p[illegible] p[illegible] boabe (după plac). Se adaugă orez fiert numai pe jum[illegible] [illegible], v[illegible]deaţă tocată mărunt (mărar şi pătrunjel) şi se umplu [illegible] [illegible]ă tocătură burţile nefierte, pe care le-am pus deoparte. [illegible] [illegible]ase cu aţă şi se pun la fiert în zama în care au fiert burţil[illegible] tocate. După ce au fiert bine pe maşina de gătit, le mai băgăm şi la cuptor să mai fiarbă şi acolo, la foc mai molcom. Sc[illegible]s d[illegible] la cuptor, le servim cu saiată sau murături.

*

Ac[illegible]asta e reţeta clasică. Dar burţile, odată umplute şi cusute, [illegible] pot pune la copt de-a dreptul în cuptor, într-o cratiţă în care, pe lîngă un corp gras, am pus o ceapă şi un morcov. Şi acum:

Ca bun confrate bucătar,
În orice punct din ţară eşti,
Gustînd, închină un pahar
Şi pentru cel din Bucureşti.

CIORBA DE BURTĂ ŞI TUSLAMAUA

DACĂ ACESTE GUSTOASE SPECIALITĂŢI MUNTENEŞTI, ÎN CARE BUCĂTARII DIN BUCUREŞTI

excelează, nu ar fi aproape în tot restul ţării ignorate, şi pe alocuri desconsiderate, rîndurile de faţă ar fi de prisos. Dar în afară de ciorbă, sau, cum i se mai zice, „schimbea", şi de tuslamaua care se prepară în acelaşi timp şi în acelaşi vas, din burta bovinelor se fac foarte bune şniţele şi chiftele, a căror preparaţie nu diferă întru nimic de cele obişnuite. S-ar zice că peste Milcov şi Carpaţi boii şi vacile nu au burtă pentru practicienii artei culinare. Cu toate acestea, burta nu încetează de a fi un aliment gustos, foarte hrănitor, reconfortant şi uşor de procurat, în toate anotimpurile. Despre ciorba de burtă, cu Caragiale în frunte, bucureş[illegible]nul zice, că *drege*. Şi aşa este. Dar această fericită expre[illegible]ie nu [illegible] apli[illegible]ă numai chefliilor care au trecut măsura şi, mai la zi[illegible]

înainte de a rupe foaia de la calendar, simt nevoia unei scrieri reparatoare. După o ciorbă de burtă luată în urma unui drum lung cu a unei munci grele, omul se simte deodată bine dispus și înzdrăvenit. Iar după petrecerea din noaptea Anului nou, în afară de ciorba de potroace, de curcan, tradițională în țara Moldovei, ce poate fi mai oportun și mai salutar decît o ciorbă de burtă fierbinte și bine gătită? Așa că, dacă rețetele pe care le dau acum și aici în vileag vor ispiti gospodinele de prin Ardeal și Moldova, îndemnîndu-le spre obicei nou, publicarea lor își va găsi o suficientă justificare.

*

Cea mai importantă operație în prepararea acestei ciorbe o constitue curățirea burții de impurități. Pentru aceasta e nevoie, fie de sare de bucătărie, fie de făină de păpușoi (mălai), fie de saciz... și de răbdare. Procedeul e următor:

Burta de bou (sau vacă), laolaltă cu picioarele, se pune într-un vas și se opărește cu apă clocotită. Pe urmă, așa cum am arătat în articolul în care era vorba de burta de porc, se rade cu cuțitul pe toate zbîrciturile și se freacă mult și stăruitor, precum mai sus s-a scris, cu sare, cu mălai sau cu saciz. Cînd arată burta ca culoarea hîrtiei pe care scriu, se pune la fiert într-o oală cu multă apă, cu două-trei cepe și zarzavaturi de supă. Se lasă să fiarbă șapte-opt ore. În caz că apa scade prea mult, se mai adaugă. Burta e gata atunci cînd se poate rupe cu mîna, și carnea de la picioare atunci cînd cartilajele se desprind de pe os. Le scoatem atunci cu lingura de spumuit. Picioarele le punem deoparte și le lăsăm să se răcorească puțin. Burta o taie fiecare după cum îi place: unii subțire ca fideaua, alții ceva și chiar mult mai gros, pînă la o lățime de un deget și de unsprezece centimetri lungime. Pentru tuslama tăiem în bucăți mici partea mai grasă, precum și toate pieile și cartilajele de pe picioare.

Pentru ciorbă întrebuințăm bucățile de burtă tăiate lunguiețe, aruncîndu-le în zama în care au fiert și adăugînd verdeață, adică mărar și pătrunjel. Le lăsăm să fiarbă, pînă ce dau în vreo două clocote. Se sărează și, cine vrea, piperează. Înainte de a servi ciorba, e recomandabil s-o batem c-un ou și iaurt. E bine, de asemeni, ca acel ce are ciorba în farfurie să găsească în preajmă-i și ardeiul verde adiacent. Dacă ardeiașul e prea agresiv, îi scoți sîmburii și nervurile și, după ce-l faci harcea-parcea c-un cuțit, răspîndești bucățile hăcuite în ciorbă: o înviorează și-i dă un miros plăcut. Dacă ai pe masă și oțet de vin, faci ce vrei, pui sau nu pui, în orice caz, însă, eu mă simt dator să amintesc cetitorului că e mai bun la această ciorbă, ca hreanul ras chiar atunci deasupra-i, nu poate fi.

Pentru tuslama, pui într-un castron bucăţile tăiate, pe care ai grijă să le presari usturoi pisat şi puţin din zama în care a fiert burta, înainte de-a fi o înăcrit cu iaurt.
Oţetului şi hreanului li se dau aceeaşi întrebuinţare ca la „schimbea".

PIFTIE DE COCOŞ BĂTRÎN

NU ŞTIU CE-MI VENISE ÎN ZIUA CEEA, DAR, PE CÎND PRIETENUL MEU COSTACHE ÎŞI PĂZEA

cratiţele la foc, m-am trezit cîntînd:

Dic-a fost un moş
Ş-avea un cocoş.
Nu cînta, cocoşule,
Sai de joacă, moşule!

– Ce-i asta? mă întrebă Costache.
- Un cîntecel comic, zic, dintr-o comedie-vodevil, pe care am văzut-o în copilărie, cu circa jumătate de veac în urmă.
— Lumpatius vagabondus, preciză Costache. Îmi amintesc şi eu. E vorba, pare-mi-se, de-un urs care mînîncă lupul; lupul mînîncă vulpea şi

Vulpea lîngă moş
Mîncă pe cocoş.

Întocmai, zic. Şi la urmă:

A venit un drac
Şi i-a luat pe toţi.

Aşa-i, Costache.
Ei bine, se încruntă Costache, şi autorul piesei şi moşul sînt de gogomani.

— De ce, Costache?

Apoi bine, amice, să lase el, moşu, vulpea să-i mănînce cocoşul, în loc să-l mănînce el?

— O fi fost cocoşul bătrîn, Costache.

Ai dreptate! Găina bătrînă face zamă bună.

Asta nu ştiu, dar ştiu bine că dintr-un cocoş bătrîn poţi face o piftie extra.

— Adevărat?

— Ştii bine că nu glumesc, cînd e vorba de lucruri serioase.

— S-auzim, Costache!

— Piftia de cocoş tînăr nu-i acătării, începu Costache. Cocoşul bătrîn e gelatinos. Musai să-l faci piftie, că de altceva nu-i bun.

— Dar cum o faci?

— Dacă nu ştii, stai, ascultă şi-nvaţă!

— Iaca, stau!

— După ce decapitezi bătrînul, îi smulgi penele, îl cinătuieşti şi-l opăreşti.

— Nu-i mai bine să-l treci prin flacără?

Asta cînd bagi pasărea în frigare sau la cuptor, savantuie, dar nu mă-nvăţa, că nu-ţi mai spun.

Nu te-nvăţ!

Aşadar, odată toaleta preliminară făcută, pui cocoşul la fiert. Apa trebuie să depăşească cu două-trei laturi de mînă carnea din oală şi nu strică să pui, odată cu pasărea (dacă ai) şi un picior de viţel (partea de jos). Sărezi, spumuieşti bine şi laşi să fiarbă descoperit, la foc moale (focul iute turbură zama). Pui în oală două cepe întregi, curăţate de coajă. Nici un altfel de zarzavat. Cînd se desprinde cărnea de pe oase şi zama devine vîscoasă, scoţi oala de la foc, strecori şi pui (dacă şi cît îţi place) usturoi pisat. Usturoiul trebuie şi el strecurat, ca să nu-şi lase decît gustul şi... aroma. Pui într-o formă zama, ca de două degete. Laşi să se închege şi garniseşti stratul de gelatină cu un rînd de felii de ou răscopt. Mai pui zamă deasupra, tot cam de două degete, şi-o laşi şi pe ea să prindă consistenţă. Peste stratul acesta pui carnea zdrenţuită (fără oase) şi o laşi să se prindă. Cînd o serveşti, o scoţi din formă, răsturnînd-o pe o farfurie rotundă.

— Gata?

— După ce răsturnăm piftia pe farfuria rotundă, o punem la rece şi ne vedem de treabă.

Zicînd acestea, Costache trase de la foc cratiţa pe care o păzea, — duse la dulăpiorul a cărui cheie o avea totdeauna la el şi, de chizîndu-l, puse mîna pe-o sticlă de pelin, exclamînd:

— Nu cînta, cocoşule!
Eu, n-am de lucru şi-i răspund:
— Fă-l piftie, moşule!
Costache se încruntă uşor, cu sticla-n aer:
— Cuviinţă!

ŞTIUCA

DESPRE ACEST PIRAT AL RÎURILOR ŞI HELEŞTEIELOR, CU DREPT CUVÎNT NUMIT RECHINUL

apelor dulci, n-aş fi ştiut mare lucru, dacă bunul meu prieten Costache nu m-ar fi lămurit. De la el am aflat, de pildă, că din voracitatea ştiucii crescătorii de peşte trag însemnat folos, aruncînd, în anumite proporţii şi după anumite socoteli ale lor, un număr de ştiuci în lacurile şi bazinele în care cresc crapi, lini şi caraşi. Ştiuca îi hăituieşte fără încetare, ceea ce-i face să mai piardă din grăsime şi să aibă o carne mai sapidă. Crapul de prin iazuri şi lacuri, îndeosebi, lăsat de capul lui, se sihăstreşte în mîl, unde trîndăveşte ca un adevărat pustnic de baltă. Dacă nu l-ar scoate ştiuca din bîrlogul lui, fugărindu-l prin apă şi amenţîndu-l cu cei şapte sute de dinţi ai ei, aşa netrebnic miros de mocirlă ar prinde crapul de apă stătută, că nici n-ar mai fi comestibil. Ştiucile care mănîncă orice, cînd nu întîlnesc în cale alţi peşti, broaşte, şerpi de apă, boboci de raţă, de gîscă sau pui de lebădă, se mănîncă între ele. Într-o baltă în care n-ar fi decît ştiuci, în curînd vreme n-ar mai rămîne decît una, sortită, fără scăpare morţii prin inaniţie. De aceea s-a şi băsnit atîta asupra acestui peşte, în adevăr ciudat. Prietenul meu Costache mi-a atras chiar atenţia asupra unei poveşti, acreditată de cîţiva naturalişti, de altfel serioşi. Ei afirmă că în muzeul de la Mannheim, se află încă scheletul de şase metri lungime al unei ştiuci, care ar fi cîntărit circa 200 kg cînd a fost pescuită, aproape trei sute de ani după ce fusese aruncată în nu mai ştiu ce lac, de nu mai ştiu care împărat german.

Că s-o fi aflînd în muzeul din Mannheim un asemenea [illegible] let, cred. Dar că scheletul e al unei ştiuci, s-o creadă ihtiologii, eu nu cred, îşi încheie Costache expunerea.

*

Dar să lăsăm poveştile şi să ne întoarcem la ale noastre.
Aşadar, zilele trecută, prietenul meu Costache mi-a telefonat de dimineaţă:

Fă-ţi timp liber pe la ceasul prînzului şi treci pe la mine. Dacă nu mă găseşti în bucătărie, coboară în pivniţă. N-o să-ţi pară rău.
Dacă a spus el, Costache, că n-o să-mi pară rău, de bună samă că nu pentru vreun necaz de-al lui mă convoacă, ci, mai degrabă, după obicei, pentru a noastră laolaltă desfătare.
La orele douăsprezece fix eram la Costache. L-am găsit în pivniţă, unde terminase de tras în sticle o balercuţă de Drăgăşani zglobiu. Am suit veseli scările, fiecare purtător a cîte două sticle, vorba lui *Jaques Tournebroche*: „una din precauţie şi una pentru echilibru."
În bucătărie ne aştepta o surpriză. Un prieten de-al lui Costache, pescar cu undiţa, îi lăsase pe masă un bileţel şi o frumuseţă de ştiucă, de peste trei kilograme. Plăcut impresionat de acest binevenit prinos, umplu două pahare şi, ridicîndu-l pe-al meu, astfel grăiesc:

[illegible]ăi Costache, fiindcă ştiu că
Ştii cum se prepară-o ştiucă,
Rogu-te frumos, fă bine
Şi mă-nvaţă şi pe mine.

COSTACHE

Bine, dar de ce-mi vorbeşti,
Tu, în versuri despre peşti?

EU

Văd că te-am contaminat
Şi ciupi coardele la liră.

COSTACHE

Asta e adevărat,
Drăgăşanii mă inspiră.

EU

Bolurile-s înversate,
Fă tu versuri, eu bucate.
Ce-o să iasă, vom vedea
Măi Costache.

COSTACHE

Nici aşa!

EU

Vinu-i bun şi viaţa roză.

COSTACHE

Asta poţi s-o spui şi-n proză.

EU

Cum doreşti şi la mulţi ani,
Tot cu ştiuci şi Drăgăşani.

*

Acum, începu Costache, să trecem la fapte. Să scot numai icrele şi să fac o salată şi pe urmă om vorbi. Pe cînd scotea icrele din ştiucă, astfel grăi Costache: mult mă mir, colega, cînd cetesc prin manualele de bucătărie străine, cum că icrele de ştiucă ar fi otrăvitoare. Auzi dumneata! Otravă! Dar bine, iubitule, românul le mănîncă de cînd hăul şi dudăul, şi n-am pomenit să fi murit cineva din asta.

Odată salata făcută, Costache duse peştele la rece, umplu paharele şi îşi urmă voroava: ştiu ce vrei, o reţetă. Apoi, dragule, reţete ştiu eu multe, dar nu-s toate de nasul matale. Ştiucă umplută, prăjită sau tocată, ţi mînca mata mai întîi la mine. De ţi-o place, ţi-oi da şi reţetă, de nu ţi-o place, de ce să ţi-o mai dau? Deocamdată, ţi-oi da o reţetă mai uşor de executat. O ştiu din copilărie. E foarte indicată pentru un debutant în arta culinară. Iată ce ai de făcut:

Mai întîi, faci toaleta ştiucii, ca oricărui alt peşte cu solzi. Pui apoi într-o tingire o bucată bună de unt. Adaugi morcov şi ceapă tăiată mărunt, frunză de ţelină, pătrunjel, puţin rozmarin, o foaie de dafin, cîţiva căţei de usturoi (cinci-şase), cuişoare. Le pui să fiarbă două ceasuri în vin îndoit cu apă. Strecori zama prin-

tr-un şervet. Legi capul peştelui cu sfoară, ca să nu se desfacă, pui peştele într-un vas oblong de fiert peşte, cu zama de mai sus. Sărezi şi adaugi piper boabe. Acoperi recipientul cu o pînză curată şi pui peştele la foc blajin, lăsîndu-l să fiarbă, fără clocot, alte două ore, ceva mai mult sau ceva mai puţin, după mărimea peştelui. Cînd e gata, scurgi zama şi serveşti peştele pe-un şervet aşezat pe-o farfurie, cu garnitură de pătrunjel fiert. Răsolul acesta e bun şi rece şi cald. Cînd îl serveşti cald, îl acomodezi cu sosul care-ţi place.

■

— Trebuie să-ţi atrag atenţia, urmă Costache, că ştiuca, a cărei carne albă nu e niciodată prea grasă, e contrar opiniei curente, un peşte gustos şi uşor de digerat, *cînd e bine gătit*.
— Mulţam, Costache, da nu mai destupăm o butelcă?
— Cum vrei mata, şi pe urmă-om mai bea.

AN NOU

NOUL AN BATE LA UŞĂ ŞI TOAMNA NU SE ÎNDURĂ SĂ PĂRĂSEASCĂ CIŞMIGIUL. ÎNTRASEM

în grădină pe Ştirbei Vodă şi mă îndreptam spre bulevardul 6 Martie*. O rază jucăuşă de soare blajin lumina vîrful unui copăcel, ale cărui frunze de şofran decolorat aminteau penelul şi paleta lui Luchian. Pe-o alee lăturalnică, o fetişcană cu obrăjii rumeni ca merele ionatan, ţinea în braţe un copil. Încotoşmănat în vestminte albe ca frişoa şi cu ochii lui mari şi negri, conturaţi parcă cu compasul, copilul părea pastişa unei pînze de Tonitza. În fundul aleii mi s-a părut că recunosc în trecătorul care se plimba solitar şi gînditor ca, un adevărat peripatetician, pe vechiul meu prieten Costache. În adevăr, el era.
— Ce faci, Costache?
— Prostii!
— Cum aşa?

* Azi, bulevardul Gh. Gheorghiu-Dej *(n.ed.)*.

— Știi bine că de Anul nou îmi place să adun la mine cît mai mulți prieteni și să-i primesc cum trebuie.

— Știu, Costache, tocmai eu să nu știu?

— Ei bine, dragă prietene, află că bătrînul tău prieten Costache, dus în ispită ca cel mai hututui dintre geanabeți, a dat toți banii puși deoparte întru nobil și măreț scop, ca să-și cumpere un magnetofon. Pricepi?

— Pricep, Costache, ba te și aprob.

— Auzi vorbă! Și ce mă fac cu revelionul? Nu sîntem mulți, opt sau nouă inși, dar orișicît!

— Ascultă, Costache, zic, țuică ai, tescovină ai, spumă drojdie ai, pelin ai, vin ai, slavă Domnului, restul e moft.

— Crezi mata! Dar eu aș vrea o masă bogată și în același timp economicoasă.

— Cum s-ar zice, cu porcul vîndut și cu slănina-n pod.

— Cam așa ceva.

— Nu-ți fă sînge rău, Costache. Rezolvăm noi problema. Hai cu mine!

Ajunsesem taman în colțul pe care-l face bulevardul cu strada Brezoianu. La „Gambrinus", care va să zică.

Intrăm în local și după ce străbatem cele două săli și vasta bucătărie, bat la ușa odăiței în care meșterul bucătar Colea Olexiuc meșterește iscusite mîncări pentru sute de guri. Cu toate că orele de servici trecuseră, el lucra încă. Cu un cuțit subțire, lung ca un stilet și ascuțit ca un bisturiu, șeful-bucătar făcea găuri într-o ceapă, cu o viteză de scamator. Odată cele patru-cinci găuri făcute, trăgea de codiță și ieșea o zarnacadea. O așeza frumos pe marginea uneia din farfuriile cu mîncări reci, destinate vitrinei, și reîncepea operația. Pe mai multe farfurii aliniate pe masa dreptunghiulară, o sumedenie de alte flori comestibile așteptau să li se distribuie același rol decorativ. Niște boboci de trandafir, făcuți din cartofi și colorați cu zamă de sfeclă, l-au dat gata pe Costache:

— Mare artist, mi-a șoptit.

I-am expus meșterului, cum s-ar zice, scopul vizitei.

— Se poate, a răspuns cu amabilitate Colea Olexiuc. Pentru asta însă, poftiți mîne, la 7 sara, la mine. Noi, profesioniștii, urmă el, potrivim mîncările din ochi. Ca instrumente de precizie nu avem decît gustul și mirosul propriu. De aceea, atunci cînd dăm în vileag o rețetă, aceste instrumente trebuie verificate cu centimetrul, centigramul și centilitrul, pentru uzul amatorilor (Costache înghiți în sec).

A doua zi, la ora indicată, eram în garsoniera meșterului Colea Olexiuc.

Mîncările sînt pe masă, mi-a spus. Dacă vă plac, rețeta urmează.
Am gustat, ne-a plăcut, am mulțumit.
Și-acum, iată meniul aloătuit de colea Olexiuc și unele din respectivele rețete:
1. Rulouri de heringi cu măsline (pentru țuică).
2. Pateu de ficat de porc sau pasăre.
3. Tobă
4. Friptură de purcel (sau curcan) înăbușită (ambele pot fi înlocuite cu o găină grasă).
5. Plăcintă cu nuci.
6. Brînzeturi și fructe
7. Cafele
8. Coniac.

RULOURI DE HERINGI

Pentru opt persoane

Se desărează bine doi heringi. Se taie în lung, se jupoaie de piele și se scoate șira spinării cu oasele. Se taie fiecare jumătate în trei fîșii lungi. Se aleg măsline mari și se învelește fiecare măslină cu cîte o fîșie de hering. Pentru a fixa felia de hering, se trece prin ea și prin măslină o scobitoare. Înainte de a servi, se stropesc cu untdelemn.

TOBA

Pentru prepararea tobei trebuie: o beșică uscată de porc sau un maț gros de vită, 4 picioare de porc, tăiate scurt, sau două obișnuite, 2 urechi, 1 limbă, jumătate dintr-un cap de porc, 100 gr șoric și 500 gr carne slabă de porc. Capul, picioarele și urechile se pîrlesc bine la foc și se pun în apă caldă. Se rade apoi șoricul și se pune totul la fiert într-o cantitate de apă de două ori mai mare decît carnea din oală. Cînd începe să fiarbă, se ia spuma și se șterge vasul pe margini de urmele de spumă. Se sărează și se pun cîteva boabe de piper. Limba, șoricul și carnea, fierbînd mai repede, trebuie scoase mai întîi, lăsînd capul și picioarele să fiarbă înainte. Acestea sînt fierte cînd carnea se desprinde ușor de pe oase. Numai atunci scurgem zama. Cantitatea de zamă s[illegible] trebuie să fie egală cu cantitatea de carne pe care am sco[illegible]

oase. Dacă zama depăşeşte această cantitate, se reduce, punînd-o din nou la fiert cu oasele de pe care s-a scos carnea. Carnea se taie în fîşii de 4 — 6 cm lungime şi 1 — 2 cm lăţime. Limba se taie în felii groase. Se sărează, piperează şi se adaugă usturoi bine pisat şi, cine vrea, coaja rasă de pe o lămîie. Această operaţie se face atunci cînd carnea e călduţă încă, pentru ca ingredientele adăugate să-i poată transmite aroma. Cînd totul e gata, se scoate beşica de porc sau maţul gros din apa în care au fost ţinute din ajun, pentru a se muia, se freacă cu felii de ceapă şi cu sare, se spală cu 100 gr oţet, se clăteşte cu apă rece şi apoi se umple cu conţinutul de mai sus şi cu zama respectivă. Beşica odată umplută se coase de două ori şi se pune într-un vas de dimensiunea tobei. Se fierbe în apă 10 — 15 minute. După fierbere, se scoate din vas şi se lasă 10 minute să se răcească. După asta, se aşează între două scîndurele. Pe scîndura de deasupra se pune o greutate egală cu greutatea tobei, pentru a o presa şi ai da forma dorită. Înainte de-a o servi, se ţine 24 de ore la rece. Se poate păstra astfel două săptămîni. Pentru a fi păstrată mai mult, se afumă, ceea ce-i dă un gust şi mai plăcut.

PLĂCINTĂ CU NUCI

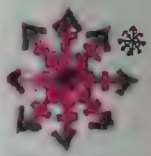
Se freacă bine trei gălbenuşuri cu 100 gr zahăr. Se adaugă 150 gr unt tăiat în bucăţi mici şi o lingură de smîntînă sau lapte şi se freacă pînă ce amestecul devine spumos. Se răstoarnă deasupra 300 gr făină care a fost cernută pe o planşă. Se adaugă o lingură de rom, un pic de praf de copt, praf de vanilie şi o jumătate de coajă de lămîie rasă. Totul se amestecă repede, aşa ca în două minute să se obţină o cocă pe care o lăsăm, cel mult o oră, şi cel puţin o jumătate de oră, la rece. Între timp, prăjim 100 gr nuci pe care le sfărîmăm cu chilugul pe o planşetă. Punem la fiert două pahare cu apă şi un sfert de baton de vanilie sau 150 gr zahăr vaniliat (un pachet). Cînd dă în fiert, adăugăm un pahar cu pesmet alb, amestecat cu 20 gr cacao sau 50 gr şocolată rasă. Tragem vasul deoparte şi adăugăm albuşul rămas, bătut cu 50 gr zahăr, plus nucile. Din coca ţinută la rece se ia jumătate şi se întinde o foaie de mărimea şi forma unei tăvi de copt, în care o şi introducem şi o punem în cuptor pînă se întăreşte coca, fără a se coace deplin. Se scoate din cuptor şi se toarnă peste ea umplutura. După asta se acoperă cu o altă foaie, obţinută din cealaltă jumătate de cocă. Se dă la copt, fără să se ungă cu ou, presărîndu-se însă zahăr tos, ca să prindă rumeneală. Se coace pînă cînd prinde o culoare frumoasă. După ce se scoate din cuptor, se taie felii şi se presară zahăr pudră, peste.

Şi acum, iubiţi cetitori, ai acestei rubrici, nu-mi rămîne decît să vă urez un an nou fericit, spunîndu-vă:

Nu uitaţi, ciocnind paharul
Cu „Spumos“ sau „Ottonel“,
Nici pe Colea bucătarul,
Nici pe mine.

PĂSTOREL

ASPICUL



O CETITOARE ÎMI SCRIE CĂ A EXECUTAT ÎNTOCMAI MENIUL ALCĂTUIT DE ŞEFUL-BUCĂTAR CO-

lea Olexiuc pentru prietenul meu Costache, cu prilejul revelionului, exprimîndu-şi totodată regretul că nu am comunicat prin „Magazinul“ decît unele reţete, şi nu pe toate. Măcar că ştiu şi eu, îmi scrie domnia-sa, să frig un purcel, un curcan sau o găină, aş fi curioasă să ştiu cum procedează în acelaşi caz un specialist, recunoscut ca atare pînă şi de mofturosul dumitale prieten Costache. În încheiere, cetitoarea mă roagă, că în caz că nu voi încredinţa tiparului celelalte reţete din pomenitul meniu, să-i comunic măcar cum prepară Colea Olexiuc aspicul, ştiind că acest şef-bucătar, căruia îi mulţumeşte prin mine pentru reţetele date, este un neîntrecut meşter al bufetului rece. Iată:

— Dar, mai întîi, ce-i aspicul? m-a întrebat odată prietenul meu Costache.

— Ce să fie? i-am răspuns. Ia, o piftie care s-a înălţat în grad. Costache al meu, care a învăţat mai repede de la mine să versifice, decît eu de la el să gătesc (se vede treaba că-i mai uşor), mi-a răspuns c-o epigramă:

Nu ştii găti nimic,
Însă cine ştie,
Cînd ţi-o face un aspic,
Te-a făcut piftie.

Îmi dau seama că cea mai bună replică ar fi fost să-l poftesc [illegible] la [illegible]are toate mîncărurile să fie preparate de mine [illegible]ş [illegible]tolit, desigur, avîntul epigramatic. Dar n-am avut cruzimea să-l fac. În schimb, nu voi pomeni o iotă despre felul lui Costache de-a prepara aspicul (căci are felul său, bată-l să-l bată!), ci numai de al lui Colea Olexiuc, aşa cum mi-a cerut cetitoarea.

*

Deci:

Ca să obţie un kilogram de aspic, Colea Olexiuc pune la fiert $1^1/_2$kg oase de viţel sau 700 gr şoric de porc. După ce a spart şi opărit oasele, le bagă în apă rece şi le pune la fiert. Cantitatea de apă are grijă să fie de trei ori mai mare decît greutatea oaselor. Lasă oasele să fiarbă încet, pînă ce scade lichidul la mai puţin de jumătate. În momentul acesta strecoară şi pune din nou la fiert. După fierbere, purcede la clarificare, precum urmează. La o cratiţă al cărei smalţ să fie intact, fără de cea mai mică crăpătură. Pune în ea 4 albuşuri de ou, pe care le bate de cîteva ori cu telul. Adaugă: 100 gr apă rece, 2 cepe, o ţelină, un morcov tăiat felii subţiri, 200 gr vin, 10 boabe de piper, $^1/_2$ frunză de dafin, cîteva fire de tarhon, o lingură de oţet de vin, $^1/_2$ carne slabă de vită, dată prin maşina de tocat. Amestecă bine totul. Peste acest amestec toarnă zama de oase, strecurată şi răcită pe jumătate, puţin cîte puţin, amestecînd-o neîncetat. O potriveşte din sare. Pune din nou la fiert întregul amestec pe marginea plitei, aşezînd vasul pe două cărămizi. Îl lasă să fiarbă, vorba ceea, în zama lui, pînă ce scade şi se coagulează albuşul.

— Dar ce rost are albuşul? întreb nedumerit.

Olexiuc surîde (Costache ar fi rîs de-a binelea).

— Pentru clarificare. Albuşul absoarbe elementele care turbură lichidul.

— Pe urmă?

— Mai lăsăm să fiarbă, mă lămureşte Colea Olexiuc, pînă cînd zama ajunge la tăria dorită.

— Şi de unde ştii cînd a ajuns zama la tăria dorită?

— Foarte simplu: punem la rece cîteva picături din zama fiartă. Dacă se întăresc imediat, operaţia e terminată. Scoatem de la foc şi strecurăm.

— Prin pînză? întreb.

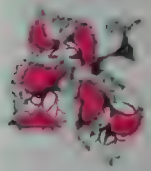
— Se poate şi prin pînză, dar e preferabil prin etamină, îşi încheie Colea Olexiuc lecţia practică.

Acest aspic lichid îl pune în forme şi cu el îşi glasează diferitele preparate: ouă, peşte, cărnuri, pateuri, etc. La nevoie aspicul întărit îl pune din nou la foc şi, lichefiindu-l, glasează cu el ce vrea.

Şi acum, că am răspuns cetitoarei, mă adresez şefului-bucătar Colea Olexiuc şi prietenului meu Costache, bucătar amator, dar iscusit, astfel grăind lor:
— Ambii faceţi aspic bun, deşi cu metode deosebite, şi amîndoi puneţi vin în el. Ştiţi amîndoi, de asemenea, că soiul vinului hotărăşte calitatea aspicului. De aceea, mă simt dator să vă spun amîndurora, căror vinuri din ţara noastră (aici e sectorul meu), cade-se să le daţi precădere în această preparaţie: Cotnarul matur (din „Grasă" şi „Fetească"), Segareea („Frontignon"), Crăciunel („Muscat-Ottonel"), Murfatlar („Pinot-Chardonnay") —
„Pentru cei care nu sufăr vinurile aromate, „Steinäger" sau „Traminer" de Tîrnave.
Aveţi ceva contra?

P.S. Se foloseşte în prepararea aspicului şi coniacul, dar dacă nu e de primă calitate e mai bine să lipsească.

SĂRMĂLUŢE ÎN FOI DE VIŢĂ



ACUM, ÎN TOIUL IERNII? ÎŞI VOR ZICE UNII CETIND TITLUL DE MAI SUS, ÎN PLIN IANUAR.

Şi de ce nu? La mai toate „Aprozarurile", poloboacele, cu foi de viţă conservată în saramură, atît aşteaptă. Dar nu foile de viţă din poloboacele „Aprozarului" din colţ m-au făcut să mă gîndesc la sarmale. Caragiale m-a stîrnit. Ce-i drept, nu direct, ci prin una din creaturile sale. L-aţi ghicit: Mitică! El este! Pe urmele lui Lache şi Mache şi altor cimotii din aceeaşi făină, Mitică a dezertat şi el din unitatea lui livrească şi circulă printre noi cu nulitatea lui socială. E aidoma celui din carte, că doar Caragiale e tatăl legitim al tuturor Miticilor de pe glob antumi şi postumi. Toţi seamănă şi, Doamne! mulţi mai sînt!
Pe cel la care mă refer, l-am găsit la o nepoată a prietenului meu Costache, distrînd cu lafuri şi talafuri un grup de şcolăriţe. Cînd am sosit eu, Mitică propunea micului grup să dezlege o enigmă.

După ce a trecut Rubicomul, zicea Mitică, Cezar a găsit p zidul casei sale, scrise de o mînă rămasă pînă azi necunoscută, următoarele cuvinte, în ordinea în care le scriu eu, încheie Mitică însemnînd pe o foaie de hîrtie:

Cesar
maleh
une.

- Primul cuvînt e clar, urmă Mitică, dar din ce limbă sînt şi ce vor să spună cele ce urmează?
— Din limba elină, spuse o fetişcană plinuţă şi cu ochi jucăuşi.
- Ba din limba feniciană, interveni o alta.
- Ba-i chiar pe româneşte, sări Mitică.
— Cum aşa?
— Ce sarmale bune, puse el capăt controversei, umflîndu-se în pene.

L-am lăsat pe Mitică să-şi digere succesul şi m-am dus de-a dreptul la „Aprozar" (Vasile Lascăr, colţ cu Fucik), de unde am luat un kilogram de foi de viţă din poloboc. După ce am luat şi un kilogram de carne de vită de la măcelăria de-alături, m-am întors acasă (doi paşi!). Am pus carnea la rece şi foile de viţă în apă de la robinet (e necesar să stea douăsprezece ore în apă, ca să se desăreze). Acestea făcute, i-am telefonat lui Costache, poftindu-l pentru a doua zi la prînz. Cu înalta lui aprobare (s-a servit de trei ori), dau în vileag reţeta:

Aşadar, foile de viţă se cumpără în ajun şi, după cum mai sus s-a scris, se pun în apă rece. Înainte de a proceda la tocarea cărnii, se scurge apa rece de pe frunze şi se opăresc cu apă clocotită. Se curăţă şi se taie vreo cinci-şase cepe şi se prăjesc în unt. Se trece de două ori prin maşina de tocat, atît carnea, cît şi ceapa prăjită şi răcită. În tocătură pun unii şi o ceşcuţă cu orez bine spălat(eu sînt contra). Se amestecă totul bine, se pune sare şi piper pisat şi se adaugă cîte un pic de apă rece, tot amestecîndu-se, pînă ce devine carnea pufoasă. Se scoate nervura frunzelor şi, pe un fund de lemn, se taie în patru fiecare foaie de viţă. Se pune umplutura în mijlocul foii de viţă şi se învîrt sarmalele. Operaţia aceasta cere oarecare meşteşug. Sărmăluţele (denumirea o indică), trebuie să fie mici (ceva mai mari, dar nu prea mult, decît o măslină mare). În cratiţa în care le punem aşezăm un strat de unt proaspăt, p care îl acoperim cu cîteva foi de viţă. Aşezăm peste ele un rînd d sărmăluţe, apoi iar cîteva bucăţele de unt proaspăt şi, pest alt rînd de sărmăluţe. Cînd cratiţa e aproape plină, turnăm supra bulion de roşii şi borş, cît să acopere aproape sărmăluţ Dacă borşul e prea acru, îl mai potolim cu apă. Acoperim r

şi o punem să fiarbă pe maşina de gătit, la foc domol. I a nevoie, se mai adaugă puţin borş, apă caldă sau zamă de carne (cei mai bine). Pe urmă le băgăm acoperite la cuptor, unde le lăsăm pînă se rumenesc. Ca şi sarmalele în foi de varză, sărmăluţele acestea sînt mai gustoase a doua zi. La reîncălzire, le sporim simţitor sapiditatea, turnînd peste ele un pahar de vin alb.
Mîncarea aceasta e moldovenească, şi în Moldova sărmăluţele se fac *rătunde*, cum zic moldovenii. Dacă formei sferice îi substituim forma cilindrică, practicată ca mai comodă în restul ţării, desigur că gustul nu suferă nici o schimbare, dar, vorba cîntecului:

De porţi, lele, chelbea-n cap?
Dacă-i moda, ce să fac?

Nu rimează da-i adevărat.

*

P.S. Peste aceste sărmăluţe nu strică să pui puţină smîntînă consistentă sau iaurt (mai ales vara, căci mîncarea, în fond, e estivală), servite, şi una şi altul, separat.

POST FESTUM

Sînd după bal sau altă noapte mare
Îl prinde ziua obosit şi dacă
Vrea omul, cît de cît, să se refacă
Spre a se duce teafăr la culcare,

Se ştie că-n această-mprejurare,
În timp ce vinul scade în bardacă,
O ciorbă, nu se poate să nu-i placă,
Căci numai ea îl pune pe picioare.

[redacted] încăul, cînd în zori se simte turtă,
Băgînd ardei în ciorba cea de burtă,
Încet-încet, sorbind-o se reface.

[redacted] u însă, astăzi adevăr zic vouă,
Deşi prefer o ciorbă de potroace,
Am să vă dau aici, reţetă nouă.

*

Plictisit de polemica în care se angajează cele două tabere care se formaseră la masa prietenului meu Costache, una susţinînd ciorba de burtă, cealaltă potrocul, cu gîndul la domniile-voastre, iubiţi cetitori, am aşternut pe hîrtie, în colţul de masă în care mă aflam, sonetul de mai sus. Eu unul, ştiam bine că prietenul meu Costache, care în tot timpul acestei discuţii n-a făcut decît să surîdă cu o ahia simţită ironie, pregătise pentru încheierea petrecerii o ciorbă tot atît de oportună şi salutară, ca şi acele mai sus pomenite, care făceau obiectul disputei, dar fără carne. Ştie el ce ştie, Costache!

În noaptea aceea, prietenul meu Costache împlinise nu mai ştiu cîţi ani (şaizeci, spunea el, dar minţea).

Scosese Costache, ca la o zi ca aceea, şi-o „Crîmpoşie" îmbinată cu „Gordană", de Drăgăşani, la cega răsol, şi o „Crăcană" de Nicoreşti la friptura de curcan şi-un „Pinot-Chardonnay" de Murfatlar la plăcinta cu mere. Aburii „Murfatlarului" îmbujoraseră toate feţele şi discuţia luase foc. Ca om cu doxă şi bună praxă, Costache le-a dat la toţi cafele amărui, ba celor prea încinşi le-a pus şi ceva cenuşă în ele. Iar cînd, prin crăpăturile jaluzelelor trase, a început să răzbească lumină de zi, Costache a pus pe masă castronul cu ciorbă şi polonicul adiacent. După ce-a umplut farfuriile, s-a aşezat la locul lui aşteptînd, sigur de sine şi de ciorba sa. Era, în adevăr, mai presus de orice aşteptare. Şi, apropiindu-se de mine:
— Ştiam c-ai să-mi ceri reţeta. Iat-o!
Şi-mi întinse un carton de carte de vizită pe care însemnase modul de preparare. Transcriu:

Punem în 4 litri de apă: două ţeline mari, două rădăcini mari de pătrunjel, doi morcovi mari şi două cepe de apă. Le tragem pe toate la o răzătoare destul de groasă, pentru a le reduce la dimensiunea unor fire de tutun, tăiat gros. Le punem la foc blajin şi le lăsăm să fiarbă trei ceasuri. Cînd lichidul scade la circa 2 litri, adăugăm un litru de zamă de castraveţi muraţi în apă (zama poate fi şi de gogonele). Le lăsăm să tragă un singur clocot. Separat,

amestecăm bine smîntînă groasă, cu două gălbenușuri de ou. Amestecul drege borșul, borșul, drege omul.

*

Se știe că, mai totdeauna, sfîrșitul petrecerilor coincide cu începutul bîrfelii. Ei bine, în acei vrednici de aducere aminte zori de zi, odată ajunși în stradă, un comesean burtos și cu mare poftă de mîncare a declarat:

— Trebuie să mărturisesc că nu regret ciorba de burtă.

— Nici eu potroacele! i-a răspuns un gîigan, slab ca o scîrleică, cu o puternică voce de bas profund.

Te pui cu Costache?

SECRETUL UNEI TOCĂTURI

— CARNEA, DE TOATE PROVENIENȚELE, BOU, PORC, VÎNAT CU PĂR SAU PANĂ, LEGUMELE

toate, ouăle răscoapte, orătăniile de tot soiul, trecute prin mașină sau tocate, fie cu satîrul, fie cu soule speciale, fie bătute în piuă (după caz), au astăzi o largă întrebuințare, atît în industria alimentară, cît și în ospătăriile publice și în gospodării. Cînd, unde și de către cine se va fi introdus această modalitate de a trata comestibilele, n-aș putea spune, pot spune însă că ea marchează un mare progres al artei culinare. Cîte nu se fac din tocătură? Salam, ghiudem, tobă, crenvurști, lebărvurști și alte mezeluri, mititei, patricieni, caltaboși, chiftele, sarmale, pîrjoale, pateuri, ardei umpluți, patlagele roșii idem, varză așijderea, dovlecei tot astfel etc. etc. Cu aceste vorbe și-a încheiat prietenul meu Costache o adevărată prelegere despre tocătură și umplutură, pe care a debitat-o în fața citorva prieteni strînși în jurul mesei lui, după ce ne-a onorat cu niște praz umplut, așa cum știe el.

Aceste spuse, prietenul meu Costache destupă o sticlă de „Fetească neagră" de la Cîrjoaia, care, uitată în pivniță și descoperită la timp, dormita într-un paneraș prăfuit, cu mîner; îi trase cu mare băgare de seamă dopul, lăsînd-o așa culcată cum se afla, își turnă,

de abia-de abia înclinînd uşor sticla, un fund de pahar, îl adulmecă, îl gustă şi după ce, cu faţa luminată, se rosti: merge! ne umplu şi nouă paharele.
— Mîncare moldovenească, vin moldovenesc, spuse el.
— Cum, şi prazul e moldovenesc? sări un musafir care îl acuza pe Costache de regionalism culinar.
— Cînd e umplut cu carne de puicană ca acesta şi cînd mai are şi Cotnar în sos, da! îi răspunse Costache dîrz.
Fără să-şi dea sama că făcuse un vers, musafirul exclamă:

— De mîncări moldave, nu e chip să scap.
— Dînsul carne toacă, tu ne toci la cap!

Îi răspunse un poet care se afla printre noi.

— Bardule, de versuri socoţi că mă tem?
— Încetaţi gîlceava, rogu-vă să bem!

Interveni autoritar Costache, punînd capăt acestei polemici incipiente.
— În adevăr, vinul acesta trebuie băut în tăcere şi cu smerenie, spuse cel mai bătrîn dintre noi.
Ca să schimb vorba, zic:
— Nu vreau să turbur armonia acestei agape amicale, cerîndu-ţi reţeta prazilor umpluţi, zic, adresîndu-mă prietenului meu Costache, dar în ceea ce priveşte tocăturile, vechea ta experienţă, nu te-a dus la formularea unor legi generale?
— Ba da, mi-a răspuns Costache. Numărul tocăturilor e infinit şi fiecare soi de tăcătură îşi are reţeta proprie. Îndeobşte însă, mai toate se leagă cu ou. În cazul acesta, ouăle intră în amestec, în proporţie de două la kilogramul de carne. Ceea ce trebuie să mai ştii, e că la această cantitate de tocătură se pun circa 30 gr sare albă, amestecată cu piper pisat şi, în caz că reţeta indică şi coniac să nu pui mai mult de un decilitru.
— Şi care crezi că e cea mai bună tocătură naţională? întrebă cel cu interpelarea în versuri.
— Cea mai bună! sări bătrînul. Vorbeşti ca un şcolar care îşi întreabă tatăl: care e cel mai deştept sau cel mai frumos om din lume?
— Întrebarea nu e atît de absurdă pe cît s-ar părea, răspunse Costache. În ceea ce priveşte tocăturile, ca şi în celelalte sectoare, gastronomice, fiecare ţinut din ţară şi-a dat în vileag preferinţele, ducînd la perfecţie ceea ce i-a plăcut mai mult. În ce mă priveşte pot spune, de pildă, că cei mai buni caltaboşi i-am mîncat în Ol-

tenia, cei mai buni cîrnați și alte preparate din carne de porc, în Ardeal, și cei mai buni mititei și patricieni, la București, Ploiești și în alte orașe din Muntenia. Bucătarilor și gospodinelor din Moldova, însă, le revine meritul că, în afară de (fiindcă vorbim de tocături) pîrjoale de pasăre, de carne amestecată (porc și vițel), sarmale de varză dulce, înăcrită cu borș sau aguridă și fierte-n vin, chifteluțe marinate în oțet de vin (nu cu tarhon, ci numai cu măsline), praz umplut, cum ați mîncat adinioarea ș.a. le revine meritul, zic, de a fi născocit perișoarele cu smîntînă care, făcute după rețeta clasică, sînt suficiente pentru a face gloria oricărei bucătării. Dar, mîncatu-le-ați vreodată la fața locului?

— Chiar săptămîna aceasta, răspunse un inginer, care sosise dintr-o inspecție de la Roman, alaltăieri.

— Unde? La cine?

— La o profesoară de menaj.

— Ionica Pocriș?

— Exact!

— Mi-e nepoată, sări Costache, eleva mea!

— Atunci înțeleg!

— Și cum ți-au plăcut perișoarele?

— Mărturisesc, răspunse inginerul, că sosul în care înotau, comparat cu alte sosuri similare, răspîndea o mireasmă subtilă, tot atît de caracteristică și, în același timp, tot atît de greu de exprimat prin vorbe, ca aceea a Cotnarului bătrîn. Eram ispitit să cer rețeta, dar nu știu ce m-a făcut să-mi închipui că în această inefabilă mîncare se ascunde o mare taină și că ospitaliera gazdă, tocmai ceea ce vroiam să aflu n-o să-mi spuie.

— O să-ți spun eu, îi răspunse Costache, care, după cum se vede, era în toane bune. În adevăr, urmă el, prepararea acestei mîncări cere să știi un anumit secret de laborator. De vreme ce l-ai bănuit, ești vrednic să-l afli. Dar eu aș dori să-l afle toată lumea, căci cunoașterea lui n-ar face decît să sporească prestigiul bucătăriei noastre — și fără de asta pe bună dreptate prețuită. Ceea ce-ți voi dezvălui e foarte simplu și ușor de realizat: avem, în mai multe regiuni ale țării, o ciupercă numită zbîrciog, pe care, pentru sapiditatea și delicatul ei parfum, o putem, cu drept cuvînt, socoti trufa noastră, dîndu-i aproape aceleași întrebuințări casnice. Știu că zbîrciogi se găsesc prin Ardeal, Prahova, și probabil și prin alte ținuturi din țară. În Moldova, după primele ploi de primăvară, zbîrciogii abundă, mai ales prin preajma mănăstirilor din Munții Neamțului. Cît sînt proaspeți, gospodinele din Moldova îi gătesc cu smîntînă, ca și în restul țării, în spuză, ca la mănăstiri, ba chiar umplute (și asta-i o specialitate). Dar vremea zbîrciogilor nu ține mult. Cam două-trei săptămîni. Cînd sînt pe ducă, gospodinele prevăzătoare înșiră zbîrciogii pe sfoară și-i pun la

...nt, după care îi păstrează la cămară. Ei bine, în timpul ... puși în apă cu sare, zbîrciogii își revin și se gătesc întocmai ca ... proaspeți. Și acum, ne apropiem de secretul sosului pe care l-ai mîncat la Roman.

Din zbîrciogii uscați, atunci cînd prepară un pui cu smîntînă, sau perișoarele despre care am vorbit, zdrobindu-i cu chilugul într-o piuă de marmură, gospodinele moldovence obțin o pulbere fină. Cu această pulbere îngroașă ele sosul. *Acesta e secretul.*

Numai așa, sosul în care înotau perișoarele pe care le-ai mîncat la nepoata mea de la Roman a căpătat catifelarea pe care ai constatat-o și mireasma de care ne-ai vorbit. De altfel, la acest fel de mîncare, a cărui rețetă o găsești în mai toate cărțile noastre de bucate (în afară de secretul pe care l-am divulgat), bunele gospodine nu uită să arunce în fierturi și un pumn-doi de zbîrciogi reînviați în apă sărată și care nu se deosebesc prin nimic de cei proaspeți.

— Praf în ochi! exclamă cel cu interpelarea.

— Ba numa-n perișoare! îi răspunse Costache.

— Bine, Costache, zic eu, dar nu s-a gîndit nimeni să arunce cîteva ciuperci și-n mașina de tocat, ca să se încorporeze în tocătură?

— E o idee! exclamă prietenul meu Costache, înveselit. Vom cerca!

SUFLEU DE PÎNE USCATĂ

GREȘESC ACEI CE CRED CĂ PRIETENUL MEU COSTACHE E MIZANTROP. NU-I MIZANTROP DELOC.

Pare el uneori, ce-i drept, cam ursuz, dar e om vesel la inima lui și mucalit. Îngreș ținea morțiș să fie violonist, și nu era. Costache ține să fie bucătar, și este. Dar, vorba cîntecului:

Și dacă e și dacă nu-i,
Fiecare cu meteahna lui.

cetitorul îşi va fi aducînd poate aminte de lecţia pe care şi-a permis să i-o dea prietenului meu Costache o pramatie de stră-nepoată, învăţîndu-l, faţă de martori şi taman de aniversarea lui, cum se prepară o salată verde. După mutra pe care a făcut-o Costache atunci, în faţa acestei prezumţioase impertinenţe, toţi cei de faţă credeau că vechiul meu prieten nu-şi va mai vedea nepoata, pînă la istovul zilelor sale. Nici gînd! Prietenul meu Costache s-a mulţumit s-o facă, *coram populo**, salba dracului, şi i-a trecut necazul. Cea mai bună dovadă e că, la cîteva zile după scîrbavnica întîmplare, fiind onomastica strănepoatei, Costache i-a preparat cu mîna lui o bunătate de pateu de iepure în aspic, dăruindu-i şi trei sticle de „Pinot-noir" de Segarcea, ca să-i prisască pateul. Dar asta nu înseamnă că a renunţat să-i dea şi el lecţii nepoatei, ori de cîte ori se iveşte prilejul. Şi iată că, nu mai departe decît ieri la prînz, s-a ivit. Poznaşa strănepoată, care, orice s-ar zice, îl recunoaşte ca şef, venise să-i ceară sfatul asupra felului de a prepara sosul la tocăniţa de purcel, mîncare în care prietenul meu Costache e neîntrecut. Dacă n-aş fi fost şi eu de faţă, poate că fata ar fi scăpat mai ieftin. Aşa însă, ca să-i mai scurteze nasul, înainte de a-i da reţeta sosului, Costache a supus-o unui mic examen teoretic. Eu eram bucuros, căci, întotdeauna cînd se brodeşte să fiu de faţă la scene de acest fel, mă înapoiez acasă cu niscaiva cunoştinţe în plus, din care tragem foloase practice, atît eu, cît şi o bună parte din cetitorii „Magazinului".

■

— Tocăniţă de purcel ai spus? începu Costache, zîmbind pe sub mustăţile cărunte, tăiate pe oală (se putea oare mai potrivit pentru un bucătar?). Te-nvaţă moşu, fetiţo, cum să nu? Dar mă gîndesc că mîne-poimîne, am să te văd şi pe tine la casa ta, cu bărbat sprîncenat, soacră acră, şi poate că şi liotă de copii mai afurisiţi ca tine, şi m-aş bucura să mă încredinţez că ştii să-ţi duci barca. De-aceea, ia spune-mi tu, rogu-te, ce faci cu resturile de pîne de la masă?

Strănepoata se roşise ca bulionul.

— Ce să fac? Ca toată lumea: le pun la uscat, le pisez în piuliţă şi le fac posmag.

— Adică pesmet, interveni Costache.

— Noi li zicem posmag.

- Ca la *Eş*.

- Ca-n toată Moldova.

- Bine, dar altceva nu ştii să faci din pîinea uscată?

* În public, în faţa poporului. Expresie întîlnită în Horaţiu „Arta p[illegible]

— Drept să-ți spun, nu știu.

Nu-i nimic, știe moșu. Tu, învață! Am să-ți prepar la ... un sufleu de pîne.

Fetița pufni de rîs:

— Sufleu!

— Întocmai. Ai să vezi cum.

Costache își încheiase șorțul și-și pusese tichia pe cap. Apoi, făcînd gesturi de scamator, anunță:

— Hocus, pocus, Filipus! Încep!

Și către mine:

— Tu scrie, că dacă-i greși rețeta, ca bun amic ce-mi ești pe mine vei da vina.

— Nu te îndoi de asta, i-am răspuns, pregătindu-mă de scris.

— Așadar, scrie: preparație pentru patru persoane. Sîntem numai trei, dar eu fac pentru patru.

— Cu gîndul la al cincilea?

— Lasă prostiile!

■

Prietenul meu Costache își începu operațiile, punînd la o parte, pe masă, patru ouă, după care a fabricat, din praf și apă, un pahar și jumătate de lapte, atrăgîndu-ne atenția că laptele trebuie să fie gros. După asta, pe măsură ce lucra, ne-a dat explicațiile:

— Înmuiem în lapte, după cum vedeți, atîta franzelă cît să sugă tot laptele. Așteptăm să se moaie bine. După ce s-a muiat, o frămîntăm cu furculița, pînă ce obținem pasta pe care o aveți în față. Acuma, rademă puțin, în lipsă de parmezan, cașcaval uscat. Eu îl pun din ochi, dar pentru că vouă vă lipsește experiența, e bine să cîntăriți 250 gr. Încorporăm în pastă aceste patru gălbenușuri. Sărăm un pic albușurile și le batem pînă se fac spumă. Amestecăm totul și învîrtim ușor, precum fac eu. Adăugăm o lingură de supă cu unt topit și o turnăm în această formă de cozonac, pe care nu trebuie să uităm s-o ungem cu unt. O băgăm la cuptor la foc potrivit.

— Și-o lăsăm, cît? întreb.

— Douăzeci de minute.

— Ai uitat ceva, Costache!

— Ce-am uitat? se oțărî el.

— Că în timpul acesta bucătarul și elevii trebuie să bea un pelin.

— Ba n-am uitat deloc. Pelinul e între geamuri, la rece, și paharele pe masă.

La a treia turnătură, sufleul era gata. Ghicitor să fi și tot nu-ți poți da samă din ce-i făcut. Cînd l-a pus pe masă, Costache avu fericita idee să ne ofere și șmîntînă.

Bună combinația asta de rece și cald, zic.

— Te cred, răspunse Costache.
— Să ştii că mîni prepar şi eu sufleul şi te poftesc la masă.
— Îmi pare rău, zice, dar n-o să pot veni. O să-l cetesc însă în „Magazinul".

RASOL

AŞTEPTAM ÎN FAŢA UNEI VITRINE PE CALEA VICTORIEI, CA PRIETENUL MEU COSTACHE SĂ se hotărască, între două cravate, una roşie cu dungi albastre şi una albastră cu dungi roşii, cînd un uriaş bărbos, cu lavalieră şi pălărie cu borduri largi, ca ale muşchetarilor lui Dumas-tatăl, îl bătu pe umăr:
— Ce faci, Costache?
— Tu eşti, Victore? Cînd ai venit?
După care, se îmbrăţişară.
Am aflat cu acest prilej că uriaşul, medic de spital la Cluj, fusese coleg de bancă cu prietnul meu Costache şi că nu se văzuseră de la absolvirea şcolii. Costache îl pofti să ia în ziua următoare prînzul la el. Uriaşul îi spuse:
— Ştiu că eşti, Costache dragă, un iscusit bucătar, dar pentru mine nu face să te osteneşti cu mîncări complicate.
— Dar ce, bre, crezi oare că mă gîndesc să-ţi fac cotlete de crocodil sau piftie de rinocer?
— Nu m-ai înţeles, Costache. Eu n-am, ca tine, apetit de lup şi stomac de struţ. Evit sosurile şi mîncările grele. O supă gospodărească şi-un răsol m-ar mulţumi deplin.
— Şi ce preferi tu, supa sau răsolul?
— Se înţelege că răsolul.
— Ei bine, mîne vei mînca răsol.
A doua zi, pe cînd ne aşezam la masă, doctorul care nu uitase convorbirea din ajun întrebă:
—Ascultă, Costache, de ce te-ai interesat tu, ieri, dacă prefer răsolul supei, şi invers?
— Iubite prietene, dacă întrebarea aceasta mi-ar fi pus-o un poet, sau un teoretician, ca dumnealui (şi arătă spre mine), nu m-aş

fi mirat. Dar tocmai tu, medic, urmaș al lui Hipocrat, să nu ști etita lucru?

Ce să știu?

— Că niciodată un bucătar bun nu-ți va propune supă *și* răsol, supă *sau* răsol.

— De ce această alternativă?

— Pentru că nici unul din aceste feluri nu poate atinge perfecția, decît în dauna celuilalt.

— Cum așa?

— Uite cum: ca să obții o supă bună, trebuie să pui carnea la fiert, cu oase și zarzavat, *în apă rece*. Dacă vrei însă un răsol bun, începi prin a pune carnea și celelalte *în apă clocotită*. În ambele cazuri trebuie să pui oala pe foc cînd se crapă de ziuă și s-o scoți abia la prînz.

— O fi, încuviință uriașul, dar eu eram deprins să văd în supă și răsol, servite una după alta, o mîncare foarte populară.

— Se cunoaște că sînteți citadin, intervenii eu. Dacă ați fi trăit la țară, v-ați fi convins ușor că românul, care e amator de borșuri și ciorbe, e, în același timp, ca să zic așa, supofob.

— Dar ce diferență faci dumneata între ciorbă și borș?

— Prin borș, românul înțelege apa înăcrită prin dospirea tărîței. Asta a și dat numele mîncării. Ciorba e tot o fiertură, dar care poate fi înăcrită cu zamă de roșii, lămîie, aguridă (zamă de struguri necopți) etc.

— Și ce te face pe dumneata să crezi că țăranului român nu-i place supa? mă interpelă uriașul.

— Contactul cu el, i-am răspuns. În 1916 am făcut armata într-un divizion de obuziere atașat regimentului 24 artilerie cîmp. Comandantul bateriei, și el ofițer de rezervă, avea mare grijă de masa trupei. Inspectam zilnic bucătăria și gustam de la cazan. De altfel, în treacăt fie zis, supele, ciorbele și borșurile ies mai gustoase din cazanul din tîrg decît în oala de acasă. Marea cantitate de carne și oase, la care se adaugă zarzavatul, cu mențiune specială pentru ardeiul gras, le sporesc sapiditatea.

— Adică, dumneata pretinzi că o supă sau borș, fie de cantină, fie cazonă, e mai bună ca cea de-acasă? mă întrebă uriașul.

— Nu te îndoi de asta, îmi sări în apărare prietenul meu Costache.

— Și cum spuneam, urmai eu, în drum spre ținutul Argeșului aprovizionarea se făcea foarte greu, silindu-ne ades să ne mulțumim cu pesmeți uscați muiați în apă. Ajunși la Curtea de Argeș, bucătarul care se învîrtise de-un bou dolofan, avu proasta idee de a-l face supă și răsol. Am băgat de seamă că soldații mîncau carnea și aruncau supa din gamelă. Supa era totuși foarte bună

— Ce nu vă place voua la supra asta? i-am întrebat nedumeriț

— Nu are nici un gust, mi-au răspuns. *S-o fi înăcrit o firă*, ar fi fost bună, dar așa...

Cu prilejul acesta mi-am îmbogățit vocabularul cu două vorbe, pe care nu le mai auzisem. Unor astfel de mîncări, care nu le erau pe plac, ostașii le spuneau *tăvărugă* sau *torocală*.

Uriașul, care era cu gîndul tot la ce-i spusese Costache, îl întrebă:

— Și, cum adică, măi Costache, dacă ne-ai făcut tu nouă astăzi răsol, supa o arunci, ca ostașii dumnealui?

— Nicidecum, dar n-o aduc pe masă ca atare.

— Dar cum?

— O pun de o parte și o folosesc, fie la sosuri, fie fierbînd în ea orez sau macaroane, așa cum vei mînca acuș.

Zicînd acestea, Costache se ridică, ieși pe ușă și reveni cu răsolul fumegînd. Cine n-a gustat din el, cam greu să-și poată închipui ce poate deveni un simplu răsol ieșit din mînă de meșter. După ce și-a pus în farfurie o porție de căpcăun, și după ce a înghițit prima bucată, uriașul a răcnit:

— Aferim!

Costache turna vin roș în pahare și surîdea pe sub musteață. Uriașul exclamă:

— Mare meșter!

— Nici un meșteșug, îi răspunse Costache: răsolul se face singur.

— Hai, nu mai fă pe modestul!

— Nici nu mă gîndesc, dar așa este. Principalul e să știi alege carnea. Restul e jucărie.

Costache își întoarse privirea spre mine:

— După cum vezi, doctrinarule, am ales o carne grasă.

— Și zici că singură s-a făcut răsol?

— Aproape. Am un caiet întreg cu rețete de răsol. Am ales-o pe cea mai simplă.

— Anume? întreb.

— Am dibuit la măcelărie o bucată bună de carne de la coadă. Cu toate că această carne, după cum se vede, e grasă, n-am pregetat s-o împănez cu slănină de grosimea degetului arătător, al degetului meu, se înțelege, nu al lui Victor, insistă el. Pe urmă am pus-o într-o oală de lut, cu cinci cepe, dintre care una înțepată cu un fir de cuișoare, doi ardei grași, un morcov, o foaie de dafin, puțin cimbru, usturoi, sare și piper. Ajuns aici, acum să văd: ce mai trebuie?

— Apă, răspunse doctorul.

— Și cu asta, basta? se veseli Costache. Să prescrii mata răsol fiert în apă la bolnavii matale, eu unul știu că la acest răsol, după ce i-am pus paharul cu apă reglementar, i-am adăugat un păhărel de „Fetească" de pe Tîrnave și unul, mai micuț, de coniac de Segarcea. Numai așa am pus eu oala la foc și, înainte de a vă

aduce răsolul pe masă, după mai bine de cinci ore de fiertură mo-nită, nu mi-a mai rămas decît să trec prin sită zarzavaturile fundul oalei și să vă fac sosul de roșii din care vă înfruptați. Uriașul, care își umpluse a doua oară farfuria, exclamă încîntat:
— Bravo, Costache!

O LECȚIE ȘI DOUĂ REȚETE

AM POMENIT, DUPĂ CÎT ÎMI AMINTESC, DE MAI MULTE ORI, ÎN CRONICILE MELE, DESPRE PRAZUL UMPLUT, FĂRĂ SĂ MĂ OPRESC LA PREPARARE. Dacă pînă în clipa de față n-am comunicat încă rețeta acestei gustoase mîncări, e ca să spun adevărul, pentru că rătăcisem hîrtia pe care era însemnată și pentru că, cercînd s-o reconstitui din memorie, aveam impresia că am uitat ceva. Faptele mi-au confirmat că bănuiala mea era întemeiată și tot bietul Costache m-a pus pe calea adevărului. Iată cum: un cetitor din Rîmnicul Vîlcea mi-a scris că neștiind adresa prietenului meu Costache, despre care a cetit așa și pe dincolo, mă roagă să nu mă supăr ș. c. l. că mi se adresează mie, rugîndu-mă să-i dau menționata rețetă etc. etc. dar nu înainte de a fi cerut aprobarea prietenului meu, pe a cărui experiență de practician se poate bizui ș.a.m.d. Cu scrisoarea de abia sosită în față, ridic receptorul, îl chem pe Costache și-i cetesc pasajul care-l privea.
— Poftește, fu răspunsul.
Se înțelege că n-am așteptat să mă poftească a doua oară. Peste o jumătate de oră, eram în bucătăria lui. Mă aștepta cu nerăbdare, căci ora prînzului se apropia.
— Ai noroc pe ziua de azi, mi-a spus, văzîndu-mă. Am smîntînă bună, făcută de mine și pusă la rece, unt proaspăt și ouă proaspete de la găinile mele, ouate ieri dimineață.
— Dar cu prazul umplut, ce facem? întreb cuprins de grijă.
— Asta-i treabă ușoară, mi-a răspuns. Ia întîi: un pelin.
Și, după ce-mi umplu paharul, ridicînd șervetul sub care aștepta un morman de prazi, prietenul meu Costache își începu astfel prelegerea:

Trebuie să-ți mărturisesc, îmi spuse el, că eu consider această mîncare ca una din cele mai izbutite născociri ale bucătarilor noștri. Am temeiuri serioase să cred că ideea de a umple prazul cu tocătură a încolțit întîi în cap moldovenesc. De altfel, tot în Moldova am învățat și eu să gătesc această mîncare. Prazului de pe această tavă, după ce l-am tăiat, precum vezi, cam de lungimea unui deget, i-am scos miezul, lăsîndu-i numai două-trei foi. Miezul l-am pus acolo, pe farfurie, unde așteaptă să-i vie rîndul, căci are și el un rost în preparație. Să ne ocupăm acum de tocătură.

— Din ce-i făcută? întreb.

— Asta pe care o vezi, dintr-o găină bătrînă.

— Se zice că tocmai ea face zama bună.

— Pretinde proverbul, dar eu am tocat-o. Tocătura, la această mîncare, poate fi făcută din orice fel de carne. Eu prefer carnea de pasăre.

— Treci carnea de două ori prin mașină?

— Firește!

— Condimentația?

— Mai nimic! Oprești miezul scos din prazi, îl lași să stea zece minute acoperit, îl treci prin mașina de tocat odată cu carnea, sărezi, piperezi și asta e tot. Odată umplutura făcută, o legi cu un ou și umpli cu ea prazii pe rînd, avînd grijă să nu depășească marginile, nici să fie prea îndesați. Această operație cere oarecare îndemînare care nu se capătă decît prin practică.

— Acuma, urmă Costache, pe cînd umplu eu prazii, pune și tu o lingură de unt în tigaie și așteaptă să se încingă untul. Dă-i drumul, că eu acuș is gata cu umplutul.

Era prima oară cînd prietenul meu Costache îmi solicita concursul. Cînd s-a apropiat de mașina de gătit cu primul transport de prazi umpluți pe farfurie, untul era încins. Prietenul meu Costache a pus prazii umpluți, rînduri-rînduri, la prăjit în tigaie, întorcîndu-i cu mare băgare de seamă, ca să nu iasă umplutura — zicea. După ce s-au rumenit toți prazii, prietenul meu Costache i-a rînduit într-o cratiță, turnînd peste ei zama de carne de la răsolul de ieri, pe care o ținea caldă într-o oală așezată pe marginea plitei. A acoperit cratița cu capacul și a lăsat parzii să fiarbă la foc potolit, cam o jumătate de oră (preț de două-trei păhărele de pelin). Cînd a socotit Costache că-s aproape gata, înțepînd cîțiva cu furculița, a purces la operația pe care o uitasem eu și care e următoarea: a pus într-o tigăiță două bucățele de zahăr, a pus apoi tigăița la foc și, cînd s-a caramelizat zahărul, topindu-se, l-a stins cu zamă de carne și l-a turnat în fiertură. A mai așteptat să dea fiertura în vreo două clocote și-a pus cratița la cuptor. Cu puțin înainte de a o scoate din cuptor, a adăugat o linguriță plină de vin cald.

albuș! exclamă Costache, încheindu-și le[illegible]ția pr[illegible]t[illegible]m, pentru că am ouă proaspete și smîntî[illegible]tră, pr[illegible]r m[illegible]va din el[illegible], pentru început: ochiuri cu s[illegible]s de hr[illegible]

Ochiuri în apă?

D[illegible]bi[illegible]a[illegible] fa[illegible]. dar pentru că avem unt proaspăt s[illegible] l[illegible] fa[illegible]n la capa[illegible]

Și, prietenul meu Costache, în timp ce ouăle începuseră să s[illegible] prindă, acoperi cratița cu capacul pe care îl puse pe plită să se încingă.

— Asta, ca să le vie căldură și de sus, îmi explică el.

Odată capacul pus, prietenul meu Costache urmă:

— Ai băgat de seamă că nu pun sare decît pe albuș. Gălbenușului nu-i place sarea. Cînd îl sărezi, de ciudă face pistrui.

Apoi, ridicînd capacul:

— Și dacă-l lași la foc mai mult decît trebuie, se încrețește ca o frunte de poet, părăsit de iubită.

Dar am uitat să spun că, înainte de a pune ouăle la foc, prietenul meu Costache pusese, peste o oală cu apă caldă, o oală mai mică cu un gălbenuș de ou în ea (adică la ceea ce se cheamă *bain-marie*). A amestecat acest ou cu smîntînă, pe care o turna încet-încet. Cînd sosul a devenit consistent, l-a lăsat în oala lui și a trecut hrean prin răzătoare.

Cînd au fost gata ochiurile, prietenul meu Costache le-a dat formă rotundă, tăindu-le cu un pahar întors și le-a așezat în crăticioara umplută cu smîntîna, pe care, înainte de a pune ochiurile, a răsturnat hreanul ras.

Combinația mi s-a părut minunată.

— Costache, i-am spus, gustînd din oul înotînd în smîntînă cu hrean, dar sosului acesta care, deși simplu, e excelent, i se pot găsi foarte multe întrebuințări.

— I s-au și găsit, mi-a răspuns prietenul meu Costache. Dintre toate întrebuințările ce se dau acestui sos, cele mai potrivite mi se par la răsolul de găină și la limba răsol, dar, fiindcă m-ai molipsit, urmă el și

Pentru că acum mi-e sete
Vom trata acea mîncare
Comentînd-o pe-ndelete
În lecțiunea viitoare.

TARTĂ CU PRAZ

PRIETENUL MEU COSTACHE NU M-A SURPRINS NICIODATĂ ÎN FAȚA MAȘINII DE GĂTIT. EU L-AM prins însă, în schimb, chiar astăzi, la biroul lui, făcînd, [illegible]? Versuri! Și adresate, cui? Mie! Iată-le:

Cu puțin talent și artă,
După cît îmi pare mie,
Poți să faci din praz și tartă,
Dacă știi bucătărie.

Însă cînd nu știi nimica
Să gătești la foc, băiete,
Tu mănîncă-ți mîncărica,
Taci chitic... și dă rețete.

— Uite ce-i, Costache, zic, după cetirea catrenelor:

De te legi de mine, bietul,
La această-ntîmpinare,
Fiindcă faci și pe poetul
Iaca tac... dar fă mîncare!

— Și ce anume îți poftește inima! răspunse Costache.
— Mai întrebi! Ceea ce te-ai lăudat în versuri. Și de n-ar fi bune tartele matale, să nu te aștepți la nici un fel de cruțare, din parte-mi.
— Primesc! fu răspunsul.
— Să te văd, că de unde nu, praf s-alege, Costache, de bafta matale. Te distrug, te nimicesc, te dau la gazetă!
Măcar că glumeam, prietenul meu Costache n-a prea gustat amănțarea.
Am intrat în bucătărie, unde, după ce și-a pus halatul și ti[illegible] prietenul meu Costache și-a început operațiile așa:
A pus pe masă o planșetă de lemn. A cîntărit apoi 1 kg de fă[illegible] după ce a trecut-o prin sită, a pus-o, movilă, p[illegible]

În vîrful conic al movilei de făină, a făcut o gaură în chip de crater, a retezat un ou și i-a vărsat conținutul în gaură, punînd și puțină sare și o bucățică de unt. Pe urmă, a început să frămînte, turnînd, din cînd în cînd, cîte un pic de apă călduță. Cînd i s-a părut coca bună, a rotunjit-o, dîndu-i forma unei mingi, a așezat-o pe-o farfurie, a acoperit-o cu un șervet și a pus-o la rece, unde a lăsat-o jumătate de oră. Pe urmă, a pus-o din nou pe planșetă și a tăiat-o în două, întinzînd jumătățile separat. Le-a uns pe rînd pe fiecare cu unt, le-a pus una peste alta și le-a întins din nou, împreunate, punîndu-le apoi iar la rece. Ajuns aici, prietenul meu Costache mi-a explicat:

— Aluatul poate să aștepte. Acum ne ocupăm de umplutură. Umplutura a făcut-o în chipul următor:

A luat șase fire groase de praz, le-a tăiat în bucăți de circa 4—5 cm lungime, le-a spălat, le-a opărit cu apă clocotită (ca să le scoată amăreala, zicea) și le-a lăsat acoperite, preț de zece minute. Le-a pus apoi în strecurătoare și, după ce s-a scurs apa, le-a lăsat să se usuce.

— Acuma, mi-a spus prietenul meu Costache, fă și tu o treabă: ia tava cea mare și unge-o cu unt. Atîta lucru poți face și tu.

— M-am executat.

În timpul acesta, prietenul meu Costache, a presărat făină pe planșetă, a adus coca de la rece și a întins-o. După ce-a întins-o pe planșetă, a pus-o în tavă, ridicîndu-i marginile cu mare meșteșug, și a băgat tava la cuptor.

— E timpul, mi-a spus prietenul meu Costache, să pregătim un sos alb[1]. Tu cum îl faci?

— Mare lucru i zic. Unt, lapte, sare, făină.

— Așa? sări Costache.

— Așa scrie la carte.

— Fă mata cît vrei cum scrie la carte, dar eu făină nu pun.

— Și cu ce-o înlocuiești?

— Cu fecule[2]. E și mai sănătos și mai gustos și mai fin.

Pe cînd polemizam astfel, prietenul meu Costache a încins unt într-o cratiță, a pus făină de cartofi pe untul încins, învîrtind repede, și dintr-o oală cu lapte cald, pe care o avea pe mașină, turna din cînd în cînd cîte un pic de lapte, trăgînd cratița la margine, fără să înceteze amestecul (ca să nu se facă amestecul cocoloașe, zicea, pricepi?)

— Acuma e rîndul prazului, îmi explică Costache.

Între timp, a prăjit prazul într-o cratiță cu unt încins și l-a sărat. A turnat apoi sosul peste praz, răzînd deasupra cașcaval bine [illegible]t. A amestecat totul. Cînd a deschis ușița cuptorului al[illegible]

tul [illegible] aurise. A tras tava afară, a turnat compoziția peste al[illegible] și a pus-o din nou în cuptor, la foc potrivit. După 20 de minute tarta era gata. După ce s-a răcorit puțin, a tăiat-o Costache frumos și ne-am așezat la masă. Înainte de a-și lua locul, prietenul meu Costache s-a dus să-și răcorească fața la robinet, căci i se făcuse obrazul ca stacojul fiert și sudorile îi curgeau șiroaie.

— Astăzi m-am sculat de mînecate, mi-a spus el, așa că ne-om mulțumi c-o felie de șuncă și cu tarta asta. Ca încheiere, am eu la cămară o rămășiță de tort de șocolată și-o sticlă plină de „Murfatlar".

■

Tarta a fost excelentă, dar prietenul meu Costache era istovit. Cînd, ajuns la jumătatea sticlei de „Murfatlar", și pe cînd mă pregăteam să-i torn un păhărel, am băgat de seamă că prietenul meu, care-și sprijinise cotul pe masă, își lăsase capul în palmă, sforăind ușor. În fața acestei situații neprevăzute, am scris pe-o bucată de hîrtie:

Vin nu mai suport,
Nu mai intră-n burtă.
Am mîncat și tort,
M-am făcut și turtă.

Am fost silit să beau restul sticlei singur. După asta, am semnat versurile: *Costache;* și m-am retras, pentru a redacta cronica de față.

Somn ușor, Costache!

CHIFLE UMPLUTE

SÎMBĂTA O PETRECUSEM LA O NUNTĂ PRELUNGITĂ, AȘA CĂ, VORBA CEEA, NU RUPSESEM

loaia la calendar. Nu-i de mirare deci că, a doua zi, ceasul bătuse unsprezece și eu de abia făcusem ochi. Deshidratat puțin de vinul din ajun, după două pahare de apă rece date dușcă, sorbeam d[illegible]

tr[illegible] cafeluță a[illegible] gîndul la un țap [illegible] aud zbîrnîitul tele[illegible] Pr[illegible] nu[illegible] mi se adresă cu glas prefăcut.

— Mă iertă că te trez[illegible] noaptea-n cap, dar am n[illegible] de t[illegible]

— Care-i porunca?

— La brutăria de lîngă tine se [illegible], pentru ea [illegible] chifle [illegible], adică neacrestate, pricepi?

— Pricep!

— În cazul acesta, ia douăzeci și [illegible] de chifle și vino [illegible] cle-nea.

— Bine, Costache [illegible] iau chiflele, mă opresc un moment [illegible] să beau un țap-doi.

— Trei, patru, cinci etc. continuă Costache.

— Fără etc. Costache, doi țapi.

— Ba să nu bei mata nici unul. Ber[illegible] am și [illegible] p[illegible] [illegible] reală. E caz urgent.

Se înțelege că m-am conformat. Urgența caz[illegible] era g[illegible] ghicit: Costache aștepta musafiri și ch[illegible] int[illegible] p[illegible] gustărilor.

— Costache, zic, chiflele le-am adus. Unde [illegible] bere?

— Întîi treaba și pe urmă distracția, mi-a răspuns.

Așa am aflat și eu cum se prepară chiflele umplute.

CHIFLE UMPLUTE CU BRÎNZĂ

Brînza întrebuințată pentru fi[illegible] de vacă, sau [illegible] fel alt[illegible] de re[illegible]turi [illegible] brînză, dată prin r[illegible] și amestecate bine cu lapte [illegible] înă [illegible] cu lapte (așa le face Costache), adăugi[illegible] miezul chiflelor și [illegible] gălbenușuri [illegible] pentru șase chifle [illegible] mărunt mărar și pătrunjel (mărar [illegible]), [illegible] puțină sare și piper. După ce s-a amestecat bine, [illegible] albușuri, bătute spumă. Ungem [illegible] unt [illegible] în [illegible] jumătățile de [illegible] umplute cu zirf, cu n[illegible] [illegible] an[illegible] aceste jumătăți, înainte [illegible] apă, [illegible] m[illegible]

[illegible]

CHIFLE UMPLUTE CU SUNCĂ

SAU ORICE FEL DE RESTURI DE CIRNAȚI SI AFUMĂTURI

Se amestecă miezul jumătăților de chiflă cu sos alb, sau adăugîndu-i un ou (nu e obligator). Vărsăm sosul acesta peste șunca sau afumăturile tocate foarte mărunt, le umplem cu vîrf, ca mai sus. [illegible] compoziția care rezultă și, tot ca mai sus, adăugăm respectiva alună de unt proaspăt, le așezăm în tava unsă și le punem la cuptor, ca după [illegible] s-au rumenit să le servim fierbinți.

■

Îmi notasem rețetele și, pe cînd prietenul meu Costache servea tava cu chifle de la cuptor, zic:

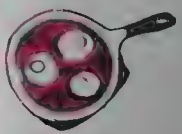
– Chiflele sînt calde, dar berea o fi rece?

Costache se scărpină în creștet și fluieră a pagubă:

— [illegible] usca trage la miere
Dumneata la bere.

P.S. Cu aceeași compoziție, cine preferă, poate umple în loc de chifle, cornuri tăiate longitudinal.

OCHIURI GRATINATE



DEGEABA AU RÎS UNII, PRINTRE CARE ȘI EU ÎNSUMI UNEORI, DE PRIETENUL MEU COSTACHE.

În ce mă privește fac *mea culpa**. Ceilalți, gîndească-se!

Eu, unul, mă simt dator să afirm sus și tare că prietenul meu Costache e un practician iscusit și cu experiență, dublat de un subtil teoretician. În adevăr, pentru a-ți prepara o mîncare gustoasă pe care n-o cunoaște, nu e nevoie să-i spui prietenului meu Costache decît elementele din care e compusă. Și, fără să-i pomenești de greutate, volum, proporții și timp de ședere la foc, ți-o

* [illegible] mea" [illegible]

face Costache de multe ori mai bine decît [illegible] a pe car[illegible] a plăcut. Zi[illegible], mai bi[illegible] p[illegible] în fața m[illegible] d[illegible] [illegible]l meu C[illegible]che [illegible] inspirat și, d[illegible]ă în [illegible]rsul pr[illegible] p[illegible] i se pare că vreun amănunt am[illegible] pe[illegible]cția exe[illegible], pe loc modifică rețeta, și totdeauna avantajos.

Și la ce, mă rog, atîta vorbărie pentru niște ochiuri, [illegible] ra nu știu de ce li se zice românești, cînd la fel se fac nu se știe de [illegible] și pretutindeni, fie ele și gratinate? Ouă proaspete să ai, nis[illegible] brînză, apă chioară[1] și treaba-i gata. Așa s-ar părea. Cine în țara asta n-a mîncat ochiuri în apă? Ba, ceva mai mult: cine nu știe să le gătească? Și care e bucătarul sau gospodina care să nu știe că ele pot fi servite, cînd pe crutoane cu sos de roșii, cînd cu ciuperci, cînd cu sos de smîntînă și hrean, în crăticioare cînd pe spanac întreg sau piure și cîte și mai cîte? O fi! Dar așa cum le-am mîncat la prietenul meu Costache, nu le-am mai mîncat la nimeni. De aceea, întru a lui cinstire și spre al aproapelui folos, mă nevoiesc acum să aștern pe hîrtie cele ce urmează.

*

L-am găsit pe prietenul meu Costache în bucătărie, așezînd pe masă șase ouă, pe care le alegea (după mărime) dintr-un paneraș de răchită.

— Cum vrei să le prepari, Costache?

— Ai să vezi!

După ce-a așezat ouăle pe masă, prietenul meu Costache a umplut pe trei sferturi oala cu apă și a pus-o la foc, turnînd peste ea oțetul dintr-un pahar de vin.

— Începem prin a face ochiurile, mi-a spus Costache. Eu niciodată nu pun mai mult de șase în același timp. Sîntem trei persoane la prînz, așa că șase ouă ajung.

— Ai uitat ceva, zic, ca să-l ajut.

— Ce? răspunse prietenul meu Costache, încruntîndu-se ușor.

— Ai uitat să pui sare în apă.

— Eu n-am uitat nimic, dar mata nu știi că apa sărată e indicată numai la ouăle fierte în coaja lor. Sarea trece prin coajă și scoți oul sărat gata și numai cît trebuie. Cu ochiurile e alt cîntec. Oțetul pe care l-am pus în apă va face ca ouăle să se mențíe rotunde și ferme.

Cînd a dat apa în clocot, prietenul meu Costache, a tras oala la marginea plitei și, cu o îndemînare de [illegible]mator, a spart ouăle unul cîte unul de marginea oalei și [illegible]-a dat [illegible]mul în oală, [illegible] [illegible] și [illegible] ape [illegible] nivelul lichidului. Cînd s-au prin[illegible] [illegible]r-o form[illegible] și-[illegible] [illegible] vrednic[illegible] de p[illegible]lul lui L[illegible]

[1] [illegible]

prietenul meu Costache a tras oala deoparte, a acoperit-o și lăsat-o așa două minute (nu mai mult!). După asta, cu lingura a spumuit, le-a scos pe rînd, lăsîndu-le cu binișorul într-o oală cu apă rece.

Acuma le lăsăm să aștepte și pregătim sosul.

După ce a ras o bună bucată de șvaițer bine uscat, prietenul meu Costache a făcut un sos alb *(béchamel)*, peste care a turnat o parte din brînză, adăugînd sare, piper și puțină nucușoară rasă. Restul șvaițerului ras l-a pus deoparte.

— Dacă n-ai șvaițer sau parmezan (cel mai indicat), poți folosi și cașcavalul, dar mîncarea e mai sărbădă, mă lămuri Costache. Zicînd acestea, prietenul meu Costache a acoperit oala, trăgînd-o pe marginea plitei. Pe urmă, a scos din sertar un șervet curat și păturit, a scos din apa rece ochiurile unul cîte unul, le-a scurs de apă și le-a așezat pe șervet. După asta a uns cu unt vasul de sticlă incasabilă care merge la cuptor, l-a presărat cu o parte din brînza rasă și a turnat pe fund un strat subțire de sos. A așezat ouăle peste sos, avînd grijă să nu fie înghesuite, a turnat peste ele restul de sos și de brînză și le-a băgat la cuptor, așezîndu-le pe-o cărămidă.

— Căldura trebuie să vie mai mult de sus, m-a lămurit Costache. Peste cinci minute ouăle erau în farfuriile noastre.

MIEL

PRIETENUL MEU COSTACHE ÎMI DĂDUSE ÎNTÎLNIRE LA O TÎNĂRĂ NEPOATĂ DE-A LUI, DE CU-

rînd măritată și debutantă în problemele de gospodărie. Nepoata îmi telefonase, rugîndu-mă să vin mai devreme, avînd să mă roage ceva.

— Nu-mi lua în nume de rău că te-am deranjat, mi-a zis de cum am intrat pe ușă, dar soțul meu mi-a adus un miel de Dobrogea.

— E cel mai bun pentru friptură, zic.

Știu, dar n-am frigare.

N-ai ce să faci! E mare?

— Trei-patru kilograme... nu l-am cîntărit.
— Şi ce vrei să faci cu el?
— Tocmai asta vroiam să te-ntreb... dar fără să ştie moş Costache! Frigare, după cum ţi-am spus, nu am, pentru stufat nu-i timpul, ce să fac?
— Ai să faci mata trei feluri de mîncare din el.
— Cum aşa?
— Foarte bine. Un borş, o friptură şi un drob sau o, cum se zice în Moldova, plăcintă de cighir.
— Şi ştii mata reţetele?
— Cum să nu!
Ce-o să se mai mire moş Costache!
— Acuma, zic, ia mata o foaie de hîrtie, un creion şi scrie.
I-am dictat, precum urmează:

BORŞ DE MIEL

Pentru şase persoane

Cureţi carnea de pieliţă şi-o bagi în apă rece, unde o laşi o oră. Fierbi într-o oală doi litri de apă cu sare, în care adaugi 1—2 morcovi, o ţelină întreagă, dar nu tăiată, ci numai crestată şi 100 gr ceapă tăiată mărunt. Laşi legumele să fiarbă şi speli carnea în mai multe ape reci. Cînd legumele sînt aproape gata, bagi şi carnea la fiert. După ce a fiert împreună cu legumele circa 15 minute, acreşti cu borş şi laşi să mai tragă un clocot. Tragi apoi oala de la foc, îi adaugi 2—3 legături de ceapă verde, călită în în 80 gr grăsime, precum şi mărar, pătrunjel şi leuştean, tocate mărunt. Ajuns aici, farfurii adînci şi linguri să ai, că borşu-i gata.

FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ

[illegible] -lul în [illegible] a lungul coloanei vertebrale, îl cureţi şi-l [illegible] -pelí), îl sărezi şi-l bagi într-o tavă [illegible] Bagi [illegible] la cuptor. Cuptorul trebuie să [illegible] Din cînd în [illegible] ind, ungi [illegible] lui şi [illegible] ţi place şi în un [illegible] rumenit lu-se [illegible] caldă, să-l g [illegible]

cartofi prăjiți și să-l aduci la masă. Dacă nu ai salată verde cs i se potrivește cel mai bine, o poți înlocui cu o murătură în saramură sau în oțet de vin.

DROB

În ceea ce privește tocătura, trebuie să spunem de la început că unii o preferă hăcuită cu satîrul, alții trecută prin mașina de tocat.

— Cum o face moș Costache? mă întrerupse nepoata din dictat.

— Trecută prin mașină, pentru că lui, ca și mie, îi place drobul rece. Tocătura făcută cu satîrul, nu-i bună decît caldă, pe cînd cea trecută prin mașină și mîncată rece are onctuozitatea unui pateu ... Urmez: Tocătura se face din mărunțaie: ficat, inimă, plămîni, rinichi, splină. Le speli, le oprești, le speli iar și le pui la fiert în apă cu puțină sare. După ce au fiert, le lași să se răcească. Pe urmă faci tocătura pe care o preferi (cu satîrul sau cu mașina). Prăjești în grăsime ceapă tăiată mărunt. Cînd s-a prăjit ceapa, torni peste ea tocătura, adăugînd și ceapă verde tăiată mărunt și le lași la prăjit încă 5 minute. Tragi apoi la o parte și, după ce s-a răcit puțin tocătura, adaugi sare, piper și unul sau două ouă, le amesteci și le bagi în prapur. Se înțelege că, în tot timpul acestei operații, prapurul a zăcut în apă rece, unde e necesar să stea cel puțin o oră. După ce ai umplut prapurul cu tocătura, dîndu-i o formă rotundă, îl tăvălești prin făină și ou, îl prăjești în grăsime încinsă la foc iute, pînă ce prinde o coajă frumoasă de culoare aurie și-l așezi apoi la gura cuptorului, ca să se pătrundă bine, fără să se ardă.

Cînd am ajuns aici, ușa s-a deschis deodată și prietenul meu Costache a intrat în odaie, prinzîndu-ne asupra faptului. Apropiindu-se de masă, și-a pus ochelarii și-a început să cetească cele ce dictasem, pe cînd nepoata se roșise foc.

— M-da, m-da, făcu el cetind. Și de unde, mă rog, le-ai aflat toate astea? Ori vrei să zici poate că așa gătești tu?

— Nu eu, zic, Colea Olexiuc.

Costache începu să rîdă:

Așa spune!

MUŞCHI CU SMÎNTÎNĂ

EXAMINÎND VITRINA «GOSTAT» DIN PIAŢA AMZEI, ÎL ZĂRESC ÎN PRĂVĂLIE PE PRIETENUL

meu Costache. Ceruse două sticle de „Băbească" de Nicoreşti. Zărindu-mă, se întoarse către vînzător:

- Măi dă-mi mata o sticlă.

După ce achită bonul şi-şi bagă sticlele în tăgîţă, prietenul meu Costache mă luă de braţ.

— Hai cu mine!

Unde?

— Ce-ţi pasă!

— Orişicît!

- Ei bine, dacă ţii numaidecît să ştii, la nepoată-mea.

- La care?

- Cea cu mielul de Dobrogea. M-a poftit la prînz.

- Pe mine, nu!

Te poftesc eu!

— Bine, zic, dar e prea devreme.

— Tocmai de-aceea. Fata asta are frumoase dispoziţii pentru arta culinară, dar e încă în „faza erudiţiei" şi vreau s-o supraveghez.

În adevăr, ambiţionînd să devie o bună bucătăreasă, tînăra nepoată a bătrînului meu prieten, îşi umpluse un raft întreg din bibliotecă numai cu cărţi de bucate şi dicţionare gastronomice. Am găsit-o în bucătărie, cu şorţul legat şi cu cartea-n mînă. Prietenul meu Costache îi luă cartea şi-o puse deoparte

Lasă asta, i-a spus el. Întîi practica şi pe urmă teoria. După ce vei învăţa să găteşti, liberă eşti să consulţi şi această literatură, care numai atunci îţi va fi de folos.

Nepoata nu părea prea convinsă. Prietenul meu Costache o întrebă:

Auzit-ai tu, fetiţo, de Barbu Lăutarul?

[illegible] nu? Am ascultat chiar la radio emisiunea [illegible]

[illegible] Muşchi Ciolac

Şi de el, de la bunicul.

Află dar şi de la mine că nici unul din aceşti vestiţi interpreţi, care au cucerit cu arcuşul o lume întreagă, nu cunoştea notele. Frau, cum se zice, *nenotişti*. Vei zice, desigur, că dacă le-ar fi cunoscut, s-ar fi depăşit poate pe ei înşişi. Posibil! În bucătărie însă, nu mai rămîne îndoială, că pentru a descifra o partitură, vreau să zic o reţetă, ceea ce, pe alt plan, e acelaşi lucru, trebuie să începi prin a găti. Aşadar, ce vroiai să găteşti azi după carte?

— Un mușchi cu smîntînă.

— Foarte bine. Să fii numai atentă cînd îl voi găti eu şi după ce-i ajunge să faci şi tu la fel, n-ai decît să-l mai complici şi cu sfaturile din cele cărţi. Pînă atunci, să ne apucăm de treabă.

La carte scrie că trebuie şi ciuperci şi n-am.

— Nu-i nimic! Îl face moşu şi fără ciuperci. Să vezi numai!

— Zicînd acestea, prietenul meu Costache, care îşi încinsese şorţul, începu să curăţe mușchiul de piele şi de grăsime. Îşi alese apoi o tingire potrivită, în care aşeză cîteva felioare de slănină, piper boabe, o foaie de dafin, două rădăcini de pătrunjel, o rădăcină de ţelină, un morcov, presărînd peste ele sare şi aşezînd mușchiul întreg deasupra. Ajuns aici se opri:

- Oţet de vin ai?

- Aveam, dar s-a terminat.

- Rău! se oţări Costache.

— Dar am nişte oţet de prune.

— Adă-l la moşu, că şi acela-i bun... Dar un pahar de vin alb ai?

— Am!

— Adă-l la moşu!

Prietenul meu Costache turnă oţet peste vin, tot mirosind ulcica în care turna. Cînd i se păru că e destul, gustă un pic şi turnă amestecul în tingire, pînă se acoperi mușchiul. A pus apoi tingirea la foc blajin, priveghind fierberea şi tot învîrtind mușchiul, pînă s-a rumenit şi zama a scăzut de tot. Atunci a scos mușchiul şi după ce a frecat unul de altul două cuţite, pînă ce i s-a părut lui că gura-i bună, l-a tăiat felii. Într-o altă tingire, prietenul meu Costache a pus o nucă de unt, a tocat mărunţel ceapă şi-a început să aşeze în tingire felioare de mușchi presărate cu ceapă, vărsînd peste ele două linguri de smîntînă, pe urmă iar mușchi cu ceapă tocată şi iar smîntînă, pînă s-a isprăvit şi mușchiul şi ceapa şi smîntîna. După asta, a pus o cărămidă în cuptor şi tingirea deasupra.

Eu, unul, nu mai eram atent. La radio, Maria Tănase începuse un cîntec ardelenesc. Ştiu bine însă că nu isprăvise cîntecul şi mîncarea era gata.

PELIN DE MAI

DE ÎNDELUNGATĂ VREME ŞI APROAPE PRETUTINDENI ZIUA DE 1 MAI, DE ARMINDEN, CUM ÎI spuneau cei vechi, e consacrată sărbătoririi muncii. Întru cinstirea ei, nu se putea găsi o dată mai potrivită decît această zi dintîi, a celei mai frumoase luni a anului. Aerul e mai tonic, albastrul sclipului ceresc mai pur. Berzele şi cocorii au revenit la cuiburi şi rîndunelele sînt pe drum. De departe şi de demult, versul poetului George Coşbuc, care, în clipa de faţă, fără ca poetul s-o fi bănuit, cuprinde idealul unei întregi omeniri, îmi lunecă pe hîrtie:

Linişte-n văzduh
Şi pace pe pămînt.

Dar dacă luna mai e, în toate ţările cu climă asemănătoare, luna poeziei, în ţara noastră e şi luna pelinului. Această băutură naţională, cu trecut glorios şi viitor fără îndoială aşijderea, în cursul acestei luni atinge maximum de limpiditate şi, conştientă de valoarea ei aperitivă, se cere băută. Şi pentru că, fără îndoială, în ziua de 1 Mai se vor ciocni multe pahare de pelin, faptă pe care nici eu nu mă voi abţine s-o săvîrşesc, e oportun cred să şi vorbim puţin de el.

Prietenul meu Costache susţine că aperitiv mai bun decît pelinul nu poate fi. Sînt de părerea lui. Şi dacă părerea asta nu-i încă unanim împărtăşită, e numai pentru că, pe vremuri, o samă de cîrciumari incorecţi, întrebuinţînd dresuri felurite şi ades nocive, îşi transformau cu neruşinare vinurile alterate în pelin de mai. O asemenea băutură, nu e de mirare că era, pentru preţuitorii vinului, [illegible]sa ce sînt sperietorile pentru păsări, prin livezi. Căci, un pelin bun, nu se poate obţine decît dintr-un vin bun şi sănătos. Dar nu numai pelin, dar nici măcar oţet acătării nu poţi face din tr[illegible] vin bolnav, cum nici ţuică nu poţi face din hurlup, oricît ai [illegible]-o prin alambic. Vinul prost, la canal, că şi iarba usuc[illegible]

unde trece! Desigur că un astfel de pelin trebuie să fi inspirat autorului anonim aceste stihuri, de mare circulație:

Bun e vinul, bun pelinul,
Dar cînd dau de apă rece.
Las pelinul și beau vinul.

Autorul are haz, nu zic, dar n-are dreptate. Nu se adună și nu se scad decît elemente de aceeași natură. Deși din vin pur și pelinul e alcteva și alt rost și loc în timp are. Zece crocodili plus șapte gogoșari, sau o sută de paltoane minus o lanternă magică nu pot forma obiectul unei probleme de aritmetică. În caz că și vinul și pelinul, după cum glăsuiește poetul, sînt bune, de ce să le pui să se concureze? Bea întîi pelinul, pe urmă vinul, și liber ești să lași apa la o parte.

*

Pelin se face în mai toate podgoriile țării și fiecare podgorie își are metodele ei secretele ei. Aceste secrete nu se referă numai la procedeul de fabricare, ci și la sortul de struguri din care a fost făcut vinul. Căci se întîmplă cu pelinul ceea ce se întîmplă cu coniacul și armaniacul. Vița din care se face coniacul *(folle blanche)* și cea din care se face armaniacul dă un vin mediocru și viețele care dau cele mai bune vinuri dau un coniac inferior. Cu pelinul la fel. Acolo unde intră în acțiune imponderabilul, competența laboratorului poticnește. Am băut pelin prin diferite podgorii din „Grasă", din „Cabernet" și din „Pinot". Unii îl prepară cu diferite fructe sau coji de fructe (gutui și mere mai ales). În ce mă privește, însă, pelinul pentru care votez fără șovăire e cel pe care l-am băut la Drăgășani, făcut din „Braghină" (unii drăgășeneni îi adaugă, și nu fac rău, și „Crimpoșia") și obținut exclusiv din vin și buruiana eponimă. Iată și modul de preparare, așa cum l-am văzut acolo:

Într-un butoi de 300 litri (butoiul poate fi și mai mic și mai mare), plin cu must și gol de-o palmă, ca să poată suporta fermentația, se introduce pe vrană, legat de-o sfoară, un buchet de pelin de anul trecut. Cel puțin o dată pe zi, se răscolește vinul, fie mișcînd butoiul, fie sufland cu furtunul în toate direcțiile, pentru omogenitate. După cîteva zile de fermentație zgomotoasă, trebuie gustat zilnic. Cînd capătă aroma și amărăciunea dorită, se scoate buchetul afară. După [illegible] buchetul, se lasă vinul în pace ca să fiarbă înainte, pînă cînd toate drojdiile se depun la fund, moment în care prima fermentație [illegible] oprește. În [illegible] pelinul se trage cît mai limpede posibil de pe drojdie, într-

de [illegible]mn, unde, după ce s-a oxigenat şi tot oxidul de carbon, care [illegible] toxic, s-a eliminat, se trage în alt vas curat, operaţie [illegible] are [illegible]c, cînd anotimpurile sînt normale, la finele lui decembrie, [illegible] la toate vinurile şi după toate regulile pritocului. În luna mai, unii podgoreni îi adaugă şi puţină floare de peliniţă care în mai se iveşte. Îndeobşte, drăgăşenenii sînt contra. Ei îl beau „natur" Să le urmăm pilda. L-au cîntat, l-am votat, acum să-l bem şi noi:

Noroc!

URZICA

MĂ SCULASEM CU NOAPTEA-N CAP, PENTRU A TERMINA O ANEVOIOASĂ LUCRARE ÎNCEPUTĂ ÎN

ajun şi pe care mă angajasem s-o predau unei edituri la prînz. Minutarul ceasornicului, cu mersul lui tardigrad, nu ajunse[illegible] încă în dreptul orei 7 cînd terminasem. Am ridicat storul şi am deschis fereastra. Îmbietorul aer, care a năvălit în odaia înv[illegible]lită de soarele matinal, m-a scos în stradă. Pe crengile înmugurite ale copacilor ciripeau păsărele. La staţiile de tramvai, grupuri de muncitori şi funcţionari.

— V-am luat-o înainte, îmi ziceam, cu satisfacţia omului care şi-a îndeplinit sarcina. Voi, abia începeţi, eu am terminat!

Monologînd astfel, m-am oprit în faţa chioşcului de ziare din faţa casei prietenului meu Costache, să cumpăr ziarele şi un bilet la „Loto-central", cine ştie? poate cîştigător. După ce mi-am băgat ziarele şi biletul în buzunarele respective, spre uimirea mea, îmi zăresc prietenul care se plimba prin faţa casei, în halat sta[illegible]ojiu, cu tichie pe cap şi în mînă cu un pahar din care sorb[illegible] în [illegible]puri, un lichid verzui, aşa cum fac vilegiaturiştii în tin pul s[illegible]lui, p[illegible] la Ol[illegible]neşti, Căciulata [illegible]u Slăn[illegible]ul Mold[illegible] [illegible] a în [illegible] îmi [illegible]pun am în[illegible]it. O fi avi[illegible] po[illegible] bahi[illegible] şi o fi [illegible] la [illegible] se dreag[illegible] [illegible] himl[illegible] [illegible] Îl [illegible]

Costache începu să rîdă:
- Doar nu-i fi crezînd că bean vin.
Asta nu, dar pipermint poate.
— Nici una, nici alta.
— Atunci, ce?
— Zamă de urzici, băiete, zamă de urzici... curăță singele!
- Știu, zic. Și mă gîndesc că, în afară de urzică, există în preajma noastră atîtea buruieni binefăcătoare, pe care noi tîrgoveții nu le luăm în seamă și nu le știm folosi.
— Pentru că am rupt contactul cu natura, îmi răspunse prietenul Costache, care era în vervă, ceea ce mă bucura foarte, căci știe multe și vorbește cu miez.
— Ai perfectă dreptate, i-am răspuns. Cinele, cînd îl doare capul sau burta, nu are nevoie de veterinar. Știe el singur ce buruiană îi prieste.
— Nu prea ai aerul să crezi, dar ai emis un adevăr evasi-axiomatic. Cu mii de ani în urmă, vechii egipteni, care din fibrele urzicii făceau țesături fine și trainice și care, punînd urzicile la teasc, scoteau un ulei pe care îl foloseau în bucătărie, au băgat de seamă că dromaderile și cămilele au o manifestă predilecție pentru această buruiană. Vaca noastră însă a dat dovadă concretă a excelenții acestei buruieni, cea mai precoce din cele primăvăratice și prin urmare cea dintîi care se substituie hibernalului nutreț uscat. Laptele unei vaci care a păscut urzică e mai abundent și mai gras și, în consecință, smîntîna și untul scoase din el, de calitate superioară.
— Omul mănîncă urzica, în loc de spanac.
— De ce, în loc de? Zi, pur și simplu: o mănîncă i Eu, unul, zice, o prefer spanacului. În ce mă privește, urmă Costache, dacă e vorba de rolul acestei plante, foarte bogată în azot, în alimentația umană, nu șovăiesc s-o așez printre legumele cele mai sapide. Dar, fiindcă veni vorba, știi să le prepari?
— Oi ști, dacă mi-i spune.
Prietenul meu Costache se uită la ceasul de la mînă:
— E tocmai bine! Dacă trece o jumătate de oră după ce ai băut zama de urzici pe stomacul gol, poți lua o gustare. E ceea ce vom face. Vom gusta niște icre de crap pe care le-am pregătit de mînecate și în care, dacă vrei, poți pune și puțin praz tocat.
Intrați în casă, prietenul meu Costache îmi dictă:
— Pentru patru persoane, cată să ai circa un kilogram de urzoi. Urzicile trebuie să fie tinere și proaspăt culese. Le rupi cozile și le tot speli, în zece-douăsprezece ape, pînă ți se urăște spălînd și pînă cînd constați că nu mai au pe ele nici urmă de pămînt, nisip, praf et[illegible] Pui pe mașina de gătit două oale: una cu apă chioară, [illegible] apă în care ai pus sare, o ceapă, cîțiva căței de ustu-

[illegible], patru [illegible] fire de [illegible] uroi [illegible]rde. Cînd dă în clo[illegible] apa [illegible] [illegible]i în [illegible] urzicile spălate şi stoar[illegible] Le la[illegible] (pînă dă apa în clocot), aşezi urzicile în [illegible]tr[illegible]e şi l[illegible] în oala N.2. Zama de la prima fiertură o torni într-o s[illegible] şi pui la răcoare, dacă vrei să bei, ca mine, în fiecare dimin[illegible] cîte un pahar pe stomacul gol, pentru a ta purificare. Ca să păstreze culoarea verde, oala în care fierbe buruiana, trebuie [illegible] laşi descoperită în tot timpul fierberii. În oala N.2. n-o laşi d[illegible] 15 minute. După ce au fiert asîfel, scurgi din nou urzicile prin si[illegible] sau strecurătoare şi le pui într-o cratiţă în care, pe lîngă un c[illegible]rp gras (unt sau untdelemn), ai mai pus o lingură şi una de f[illegible] sau făină de grîu. Aşezi apoi cratiţa pe-un foc blajin şi începi [illegible]ă freci urzicile cu lingura de lemn, turnînd mereu peste ele [illegible] un pic din zama în care au fiert, pînă ce vezi că se umflă. U[illegible] bucătari le freacă, şi nu greşesc, în loc de unt sau untdelemn, [illegible] smîntînă. Dar asta-i o chestie de gust. Alţii le toacă, întocmai [illegible] spanacul, înainte de a le freca. Dar asta-i tot chestie de gu[illegible]t [illegible] nu are importanţă. Important e, după a mea părere, ca atunci cînd le aşezi pe masă, să ai alături şi hrean ras pe-o farfurie. Poţi să le mănînci cu ochiuri, cu mămăligă şi chiar cu pilaf. În cazul acesta, după ce ai rumenit orezul în unt, îl fierbi în apa în care au fiert urzicile.

SPANACUL

DUMINICA TRECUTĂ, PRIN PREAJMA AMIEZII, ÎNAINTE A MĂ DUCE LA PRIETENUL MEU COS-

tache, m-am gîndit să dau o raită prin piaţa Amzei. Găsisem în drum, la un „Aprozar", ouă de raţă proaspete şi o frumu[illegible] de spanac tînăr, de-un verde crud, care ar fi dat, ca să zi[illegible] aşa. [illegible]iaţă unei naturi moarte ieşită din penel iscusit, şi cu nervurile subţiri ca ibrişinul.

Mi-am [illegible]ompletat cumpărăturile cu două sticle de „Alb sup[illegible] [illegible]tatul" din piaţă şi, la ora scrocită, sunam la uşa [illegible] [illegible] Le-am dus de-a dreptul la bucătărie.

După ce-a pus sticlele cu vin la rece, prietenul meu Costache a luat ouăle pe rînd, le-a privit în zare și a conchis:

Proaspete!

Aceste zise, le-a spălat cu apă și sare, așezîndu-le apoi într-o farfurie adîncă. Operația aceasta odată terminată, s-a uitat la spanac și-a zis:

— Bun! Acum să ne ocupăm puțin de el.

Zicînd acestea, Costache le-a rupt cozile și a spălat frunzele cu mare atenție, în nu mai știu cîte ape. Știu numai că, atunci cînd le-a așezat într-o strachină, nu mai aveau nici urmă de corp străin pe ele. A pus apoi într-o oală mare, zmălțuită și cu gura largă, spanacul la fiert, pînă i s-a părut lui că frunzele s-au frăgezit cît trebuie. Le-a luat apoi pe rînd cu o strecurătoare de porțelan și le-a apăsat cu palma, pînă ce s-a scurs toată apa.

Ajuns aici, prietenul meu Costache se întoarse către mine:

— Ai văzut ce-am făcut?

— Văzut!

— Acuma, ia aminte la cele ce-ți spun. Dacă te-o împinge păcatul să prepari și tu spanacul în felul acesta, nu uita: în cazul că nu vei avea la îndemînă o strecurătoare de porțelan, ca asta, sau măcar una de metal smălțuit, și vei fi silit să recurgi la sita cu rețeaua metalică, nu uita să o îmhraci într-o pînză curată. Ții minte?

— Țin, Costache!

— Bine!

În timp ce discutam astfel, prietenul meu Costache toca mărunt frunzele de spanac, pe fund de lemn. Odată frunzele tăiate, se opri iar:

— Fii atent! Ca să duci la bun sfîrșit această preparație, începu Costache, îți trebuie unt de bună calitate, proaspăt și mult. Spanacul înghite untul cu aceeași aviditate cu care icrele blonde înghit untdelemnul.

— Bine, zic, dar nu e un criteriu?

— Unul singur: Cît înhgite spanacul.

— Adică?

- Proporția e cam următoarea: la un kilogram de spanac, circa un kilogram și mai bine de unt. Ai să ții minte?

— Țin, Costache!

— Bine! Acum, băgăm acoperit și la foc moale, precum vezi, într-o oală de sticlă care merge la foc.

Prietenul meu Costache se uită la ceas:

- E douăsprezece jumătate. La unu fix scot de la foc.

— Şi pînă atunci, nu e recomandabil să bem un păhărel de vin?
— Ba da! Sînt sigur că acest amănunt tehnic n-ai să-l uiţi
După trecerea jumătăţii de oră, prietenul meu Costache a scos recipientul de la foc şi a ieşit cu el pe uşă. Cînd s-a înapoiat, zîmbea mefistofelic:
— Credeai c-am să fac ochiuri pe spanac, şmechere?
— Şi de ce nu?
Apăi, uite de ce: ochiuri pe spanac, fie piure, fie tăiat fin sau întreg, cred că ştii să faci şi tu şi orice gospodină începătoare. Se fac la iuţeală şi preparaţia e la îndemîna oricui. Eu vreau să-ţi onorez altfel buruiana. Azi e duminică. Află dar că spanacul acesta îl vei mînca tot aici, miercuri la prînz. Pînă atunci, bea-ţi vinul tău şi taci.

Puteam să fac altceva? Miercurea care a urmat, însă, trebuie să recunosc că am mîncat un spanac de o savoare cum nici nu bănuiam că poate s-o aibă această legumă, căreia prietenul meu Costache, după propria-i mărturisire, îi preferă totuşi urzica.
— Bravo, Costache, zic, dar acum secretul.
— Spanac! exclamă prietenul meu Costache.
— Spanac, spanac, dar cum l-ai făcut?
— Cum ai văzut!
— Atît?

— Atît şi nu tocmai. Operaţia aceasta, ca şi anumite sarmale moldoveneşti, se face în trei timpi, adică durează trei zile. În prima zi, ai văzut ce fac. A doua zi, faci acelaşi lucru, numai că pui unt mai puţin, adică circa 100 gr şi nu laşi la foc decît 10-12 minute. Pe urmă, iar pui la răcoare. A treia zi, aceeaşi operaţie. După ce a stat la foc tot 10-12 minute, cu untul respectiv, scoţi spanacul din oală cu o lingură de lemn şi-l aşezi pe o farfurie fierbinte. Îl poţi mînca cu friganele, ca acum, şi cu orice altceva pofteşti şi pe urmă scrii la „Magazin“ cum a fost.
— Spune drept, Costache, de unde ştii tu reţeta asta? Din carte? Din vreun manuscris necunoscut? De la vreun mare bucătar?

— Asta ai s-o ştii cînd ai să citeşti „Memoriile“ mele.
— Şi cînd nimereşti să le dai la iveală?
Prietenul meu Costache ridică în tavan o privire plină de mister
— Cu timpul!

MÎNCĂRI DE SEZON

MINCINOȘII ȘI SENTIMENTALII TREBUIE SĂ AIBĂ O EXCEPȚIONALĂ MEMORIE, CA SĂ NU FIE

prinși cu mița, cum s-ar zice, în sac și să nu se facă de rîs. Că, din lipsă de memorie, mulți mincinoși s-au făcut și se fac de rîs, nu-i nici o pagubă. Din contra. Dar de sentimentali e păcat. Mitomanul care minte din congenitală și incurabilă meteahnă, fără voia lui și fără scop, făcînd, fără să știe, o inofensivă artă pentru artă, e de compătimit. Dar mincinosul conștient, care ticluiește în taină minciuni și calomnii, fie în dauna altuia, fie numai spre al său ilicit folos, merită tot disprețul. Ce vină însă se poate aduce unui ins care, din pur entuziasm sau din irezistibilă și subită indignare, laudă azi ceea ce osîndea ieri și invers, mai ales cînd indignarea lui se referă la lucruri de minimă importanță? E cazul prietenului meu Costache. Prietenul meu Costache nu minte. Dar fără să-și dea seama, se minte pe sine. Și asta, nu atît din lipsă de memorie, cît mai ales din juvenil entuziasm pentru ceea ce face în clipa de față. Poate că tocmai de aceea însă gătește atît de bine. Eu, unul, în decurs de atîția ani, am mîncat excelente trufandale în casa lui. Ei bine, nu mai departe decît ieri, l-am găsit pe Costache tunînd și fulgerînd împotriva trufandalelor. O nepoată îi trimisese niște patlăgele roșii, de altfel foarte arătoase.

– Auzi dumneata? Patlăgele roșii în luna mai...

– Parcă îți plăceau, Costache, zic.

— De bună samă că-mi plac, îmi răspunse, dar la timpul lor. Nu-i bine să arunci banii pe girlă. Nu uita că natura e cel mai bun profesor. Dacă nu vrei să ții samă de ea, liber ești să mănînci piftie de porc în toiul verii, numai că pentru asta trebuie să fii cam hututui.

Văzîndu-l în aceste dispoziții, am socotit mai cuminte să nu-l contrazic, ba, ceva mai mult, i-am bătut în strună. Și rău n-am făcut. Pus la ambiție, și pentru a dovedi excelența legumelor de primăvară, și-a pus Costache halatul și tichia și iată ce-a făcut: A scos din dulap o cratiță de sticlă care merge la foc. A încins în ea untdelemn. A tăiat mărunt cîteva cepe verzi și le-a aruncat în untdelemnul încins. A așezat apoi o salată verde întreagă în mij-

locul vasului şi în jurul ei alte trei salate, care formau trei se toare în jurul salatei din mijloc. În spaţiul dintre salate a pus Costache morcovi tineri şi cartofi noi, a presărat mărar tocat şi sare şi a pus capacul.

— Dar apă nu pui, Costache? îl întreb mirat.

— Nici o picătură! mi-a spus încruntat. Cînd se moaie cartofii şi morcovii, mîncarea e gata. Pînă atunci, să-ţi mai dau o reţetă din aceeaşi familie, pe care n-ai decît s-o încerci singur. Iată reţeta:

MÎNCARE DE MĂRAR ŞI PĂTRUNJEL

Volum egal din ambele, tăiate cam de vreo trei centimetri lungime. Le pui în untdelemn încins, pe o ceapă verde tăiată mărunt şi două-trei fire de usturoi, tăiate la fel. Sărezi şi acoperi cu capacul. Către sfîrşit, adaugi bulion şi laşi să mai dea un clocot. Atît.

Pe cînd însemnam cele de mai sus, prietenul meu Costache, în timp ce-mi dicta, arunca pe furiş priviri galeşe patlagelelor roşii, rotunde şi lucioase ca nişte bile de biliard.

— Vede-le-aş salată, zic.

— Ai să le vezi acuşica.

— În luna mai?

— Du-te dracului!

MARULE UMPLUTE

Gospodinele săt...
De salată de mar...
Le-ar găsi mult mai plăcute
Dacă le ar mînca umplute.

COSTACHE

PRIETENUL MEU COSTACHE NU-I BIGOT, NICI VEGETARIAN. N-A POSTIT DE CÎND E ŞI NICI

[illegible] ...muri alimentare şi diete dup[illegible] pr[illegible] [illegible] cu măsură şi cuviinţ[illegible] [illegible] astr[illegible] tar[illegible], şi [illegible] nu [illegible]

nici carnea, nici peştele, nici racul, nici scoica, broaşte [illegible] şi ciupercile toate. Asta nu înseamnă însă că n-a respectat anumite reguli de higienă alimentară pe care i le-a ridicat însăşi natura şi pe care experienţa i le-a confirmat. Aşa, de pildă, pe timpul căldurilor mari, masa prietenului meu Costache e foarte frugală şi fără pic de băutură fermentată. Cînd e vara în toi, prietenul meu Costache nu bea decît între mese şi numai infuzii de diferite buruieni: izmă creaţă, pojarniţă, romaniţă, floare de tei, coada calului etc. Sare, fructe de sezon exclusiv.

„Mîncă ce-ţi place, dar niciodată pînă la ghiftuială", e unul din aforismele lui. „Bea, dar nu pînă ce-ţi uiţi numele şi adresa", un altul.

Şi, ce-i drept, prietenul meu Costache păzeşte cu rigoare aceste reguli. De aceea, poate, la vîrsta lui înaintată, dar anume cît nu se ştie bine, e încă zvelt, rumen, mlădios, vînjos şi sprinten ca prisnelul.

— Înţeleptul, îmi spunea el dăunăzi, cată să tragă folos, precum în altele aşa şi-n bucătărie, de tot ce-i dăruie fiecare anotimp. Aşa că, după a lui pildă, vezi, băiete, de nu pierde niciodată contactul cu natura şi nu-ţi astupa urechile la sfaturile ei. Medicii care au înţeles acest adevăr elementar sînt pe calea cea bună şi pacienţii care îl aplică au mai rar nevoie de ei.

Acestea mi le-a spus prietenul meu Costache la un pahar de pelin (din fericire, căldurile mari nu începuseră).

— Mîncat-ai vreodată marule umplute? mă întrebă el deodată.

Nu numai că n-am mîncat, dar nici n-am auzit de-aşa ceva.

— Atunci, auzi acum şi-ai să mănînci îndată.

Azi n-am prea nimerit-o, îmi spuneam în mine, pe cînd prietenul meu Costache se îndrepta spre bucătărie. Cît o fi el Costache de Costache, îmi ziceam, ce poate să scoată din asemenea combinaţie. Dar, la urma urmei, s-o vedem şi pe asta!

Cînd s-a înapoiat Costache însă, aşezînd pe masă farfuria fumegîndă, temerile mi s-au evaporat din minte, ca aburii care se ridicau din mîncare, stîrnindu-mi un fleac de foame, ca aceea.

— Ţi-a plăcut? mă întrebă Costache, după ce s-a golit farfuria.

— Dacă nu mi-ar fi plăcut, nu ţi-aş cere reţeta.

Prietenul meu Costache mi-a dat-o bucuros. Iat-o:

Umplutura

Cantităţi egale de slănină afumată, tăiată mărunt, şi [illegible] pîine, muiat în lapte. Piper, sare, pătrunjel tocat mărunt. Le pi-

sezi toate la un loc, adaugi un ou și amesteci bine. Treci prin strecurătoare.

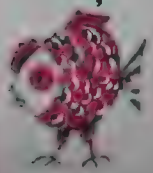
Marulele

Cureți frunzele verzi de pe lături la cîte marule vrei, opărește-le, scurge-le, răcorește-le în apă rece, apoi scurge-le iar pe o pînză curată, taie din cotor atît cît să nu se desfacă foile.

Prepararea

Așează între foile de marulă cîte un strat subțire de tocătură. Învelește fiecare marulă umplută cu o felie subțire de slănină și leagă cu sfoară. Pe urmă, așează marulele într-o cratiță în care nu strică să pui cîteva felii de jambon, pătrunjel, ceapă tocată, niscaiva morcovi, cimbru, două cuișoare, o foaie de dafin, piper boabe și supă (în lipsă, apă cu puțină sare). Lasă să fiarbă două ceasuri înăbușit la foc moderat, pe urmă așează-le în buchet pe-o farfurie, toarnă zama peste ele și dă la masă.
E o comoară la casa omului Cosache, nu-i așa?

PEȘTIȘORI DE GĂINĂ



CETITORUL A ÎNȚELES, DESIGUR, CĂ TITLUL DE MAI SUS NU E DECÎT O FIGURĂ DE STIL CULINAR. E denumirea metaforică a unei originale gustări aperitive. Cine va fi fiind meșterul bucătar din a cărui fantezie se ijdărește această amuzantă inovație, n-aș putea spune. Trebuie să mărturisesc însă modul de preparație, tot de la prietenul meu [illegible] l-am aflat.
Duminica trecută, către amiază, după o plimbare igienică pe [illegible] în fleare, mi-am amintit deodată de vechiul meu [illegible] de la stînul său pelin. Am pornit către locuința lui, [illegible] găsit pe ușa [illegible]

Anunț

Sînt la Obor. Peste un ceas mă înapoiez. Amicii sînt bineveniți.

Costache

Am scris dedesubt

Olimpicul și dulcele nectar,
Te amărăște cu dulceața sa.
Pelinu-n schimb, cu toate că-i amar.
Îi îndulcește viața cui îl bea.

Am semnat și, micșorînd pasul, am mai umblat teleleu-Tănase încă un ceas pe ceasornic (prietenul meu plecase cîteva minute înaintea sosirii mele). După acest lung ceas, Costache era la bucătărie și pelinul la gheață.

— Ai noroc, bobocule, mi-a spus. Astăzi ai să vezi ce n-ai văzut, ai să mînînci ce n-ai mîncat și pe urmă n-ai decît să scrii ce n-ai mai scris.

După această prezumțioasă introducere, prietenul meu Costache m-a informat că se dusese la Obor în căutarea unei găini dolofane și că cercetînd a aflat.

— Și ce ai de gînd să faci cu pasărea? zic.

— Pești! mi-a răspuns prietenul meu Costache, cu toată gravitatea.

Și iată ce-a făcut:

A trecut pieptul orătăniei de două ori prin mașina de tocat. Pe urmă, a pus în mașină miez de pîne muiat în lapte, pentru a scoate astfel toate resturile de carne lipite de pereții mașinii, mi-a explicat el. A amestecat apoi totul bine, cu un ou întreg, a sărat și piperat. După asta a preparat un sos, ca să înoate peștii, zicea. Sosul e foarte simplu: o lingură de untdelemn și două cepe tăiate felii. Le-a pus la foc și le-a lăsat pînă s-au muiat, atrăgîndu-mi atenția că nu trebuie să se prăjească. A turnat apoi apă, cît să acopere ceapa, și a lăsat-o să fiarbă bine. În timpul acesta, din tocătură a făcut găluște lunguiețe și, cu strașnic meșteșug, le-a dat formă de pești, pe care i-a pus să fiarbă în sos. În timp ce fierbeau, iar a mai pus Costache sare și piper și un piculeț de zahăr. După ce au fiert bine peștișorii, i-a scos și i-a pus într-un [illegible]stron. Sosul l-a turnat peste peștișori, după ce l-a trecut pr[illegible] [illegible]ă, adăugînd iarăși o țiruc[illegible] de piper.

— Acuma puteți bea un pelin, pînă s-or răci peștii, [illegible] nîn[illegible] [illegible].

As ultă, [illegible]tache, zic, dacă bucătarul ar fi cari[illegible] [illegible]ar fi oare nostim să facă, în loc de peşti, caricatura mu[illegible] [illegible] eventual, un autoportret? Mîncarea s-ar putea numi [illegible] caturi comestibile, cu portretul autorului.

— Aşa-mi trebuie, dacă-ţi dau eu pelin de dimineaţă, pe stomacul gol. Vezi că iar spui prostii?

— Văd!

ŢELINA

PRIETENUL MEU COSTACHE E UN NESECAT IZVOR DE REŢETE, NUMAI CĂ TREBUIE SĂ ŞTII

să-l iei. Pe cît e de afurisit, taciturn şi pedant uneori în bucătări[illegible] pe atît e de îndatoritor, cuvîntăreţ şi modest în sufragerie. De aceea, am potrivit să pic la el dăunăzi, ca mai întotdeauna [illegible] ceasul prînzului.

— Ce părere ai tu despre ţelină, Costache? încep eu vorba, pe cînd ne aşezam la masă.

Prietenul meu Costache mă privi oarecum mirat de această bruscă şi fără preambul intrare în materie.

— Ce, vrei să-mi iei un interviu?

— Nici gînd, că n-am timp. Vreau numai niscsiva reţet[illegible] [illegible]ar bune şi scurte, că sînt grăbit.

Prietenul meu Costache scoase din răcitorul de lîngă el o [illegible] cu gît subţire de „Muscat-Ottonel" şi mă întrebă zîmbind, pe [illegible] o destupa:

— Şi, zi, eşti grăbit?

— Grăbit, grăbit, dar nu cine ştie ce.

— Îmi închipuiam eu!

Şi, după c[illegible] umplu paharele aburite şi cu picior înalt, [illegible] [illegible]ispund la întrebare. Cred că aceas[illegible] legum[illegible] [illegible]iferel[illegible]r, [illegible]u toate [illegible] se gă[illegible]eşte din b[illegible]şug [illegible] [illegible] bu[illegible]tăria no[illegible]stră, nu [illegible] chiar atît de pr[illegible] [illegible] a ei e str[illegible]che. Cb[illegible]ar da[illegible]ă nu [illegible] fi [illegible] [illegible] care credeau [illegible]

pu[illegible]ă pe cap apără creierul de aburii vinului. Horaţiu a purt[illegible] el pe poetica-i frunte, în timpul ospeţelor. Mai tîrziu [illegible] medicina i-a descoperit virtuţile terapeutice, ţelina a f[illegible] (e[illegible]este încă) folosită în farmaceutică. Dar asta nu te intere[illegible] ştiu. Tu vrei reţete. Mă execut.

Aferim, Costache.

Acum, începu prietenul meu Costache, vei fi aflat şi tu, cred, că ţelina se mănîncă nu numai ca salată şi garnitură, ci şi ca fel de mîncare. Cum o doreşti?

În toate felurile!

— Bine. În cazul acesta, şi mai ales pentru că eşti grăbit, scrie repede:

SALATĂ DE ŢELINĂ CU MUŞTAR

Alegi o ţelină tînără care să nu fie nici găunoasă, nici aţoasă. Pui într-o salatieră muştar după plac (două-trei linguriţe). Torni peste el, picătură cu picătură, untdelemn şi amesteci mereu cu furculiţa, pînă ce obţii o alifie pe care nu trebuie să uiţi s-o sărezi şi piperezi, adăugînd apoi, tot picătură cu picătură, un păhărel mic (ca pentru votcă) cu oţet de vin. Tai ţelina în felii subţirele ca chibriturile, verşi peste ele sosul, adăugînd pătrunjel tocat sau haţmaţuchi, tăiat foarte mărunt.

Cui îi place, poate completa această salată cu sfeclă fiartă sau coaptă, pe care o taie întocmai ca ţelina.

ŢELINĂ CU BRÎNZĂ

O cureţi. O tai felii subţiri şi lungi. O pui în apă sărată în clocot şi-o laşi circa 20 de minute. Cerci cu furculiţa dacă feliile sînt fierte. Le scurgi, fără a le usca de tot. Într-o tigaie smălţuită topeşti o bucată de unt proaspăt. Rumeneşti feliile de ţelină, pe o parte şi pe alta, avînd grijă să nu se fărîme. În acest scop, nu trebuie să pui prea multe felii deodată. Piperezi puţin.

Într-un vas de sticlă care merge la foc pui o bucată de unt şi o bucată de brînză rasă din care-ţi place, sau din care ai. Peste stratul acesta pui un strat de ţelină rumenită, pe urmă iar brînză rasă (parmezanul e cea mai indicată) şi iar ţelină, avînd grijă ca ulti

mai strat să fie de brînză. Peste acest ultim strat, dacă vrei o mîncarea să prindă o crustă frumoasă, torni un ou întreg, pe care l-ai bătut în prealabil cu furculiţa.

ŢELINĂ LA TIGAIE

Începi ca mai sus, cu deosebirea că în această preparaţie ţelina trebuie să fie foarte bine scursă şi uscată. Prăjeşti, tot ca mai sus, feliile de ţelină la tigaie, în unt, sărezi, piperezi şi le aşezi, pe măsură ce se prăjesc, pe-o farfurie caldă. Serveşti.

ŢELINĂ FĂCĂLUITĂ (PIURE)

Cureţi, speli, tai în bucăţele, fierbi în apă sărată şi scurgi prin strecurătoare. Pui ţelina într-o cratiţă de lut smălţuită sau de sticlă care merge la foc, împreună cu un cartof făinos şi o ceapă tăiată felii, acoperi cu supă (vită, pasăre sau zarzavat), acoperi şi laşi să fiarbă la foc potrivit, circa o jumătate de oră. Dacă nu ai o piuă de marmură (pe care trebuie s-o opăreşti şi s-o ştergi bine, înainte de întrebuinţare), pui ţelina fiartă într-o cratiţă cu smalţul nevătămat şi o zdrobeşti cu chilugul sau c-un melesteu, pînă ce obţii o pastă omogenă, pe care o treci printr-o sită foarte fină. Pe urmă o pui iar în cratiţă de sticlă, adăugînd unt şi smîntînă (două-trei linguri). O laşi la foc blajin să fiarbă cinci minute.

— Şi-i gata, Costache?

— Adaug însă: în forma aceasta poţi, la rigoare, mînca ţelina şi ca fel de mîncare, dar e preferabil s-o serveşti ca garnitură.

— La ce?

— La ce vrei: la friptură, la şniţele, dar mai ales la momiţe de miel sau de viţel.

Zicînd acestea, prietenul meu Costache mai scoase o sticlă de „Ottonel" din răcitor:

— Şi fiindcă veni vorba, mi se adresă el, cu sticla într-o mînă şi tirbuşonul în cealaltă, eşti foarte grăbit?

- Ţi-am spus doar că nu cine ştie ce, îi răspund pocăit.

- În cazul acesta, destup sticla.

— A[illegible], Costache!

PULPĂ FIARTĂ

ACEI CE-ŞI ÎNCHIPUIE CĂ GASTRONOMUL E UN CĂPCĂUN HULPAV, INSAŢIABIL ŞI CU GÎNDUL

veşnic la mîncare, devenită pentru ei obsesie şi monomanie, înseamnă că nu ştiu nici ce-i un gastronom, nici prietenul meu Costache. Spun asta pentru că nişte oameni răi şi mici la suflet, din zavistie numai, că altfel nu-i pot zice, i-au scos lui Costache vorbă că ar fi precum mai sus s-a scris. Dar asta-i curată (dacă curată poate fi) defăimare. De cînd îl ştiu (şi-l ştiu de mult), Costache a fost pildă de moderaţie şi cumpătare. De pe cînd eram studenţi (şi-i multişor de-atunci), ţin foarte bine minte că prietenul meu Costache avea asupra-şi o exemplară stăpînire de sine şi nu-mi amintesc ca la vreo petrecere studenţească (şi-am făcut, slavă Domnului, multe împreună) să se fi întrecut el măcar o dată cu măsura la băut. Şi dacă i se întîmpla vreunuia (şi cîte nu se-ntîmplă) să-şi piardă numărul paharelor şi cum zic marinarii tramontana (adică steaua polară), prietenul meu Costache era acela care-l ducea acasă, pentru ca a doua zi, cu părintească blîndeţe, să-l dojenească:

— Iar te-ai mişelit, păcătosule!

Din asta i s-a tras prietenului meu Costache porecla de „dădaca beţivilor".

Dar asta-i, cum zice Kipling, altă poveste.

*

Am scris cele de mai sus ca să atrag atenţia cetitorului că nu trebuie să se ia după zvonuri şi că, atunci cînd e vorba de prietenul meu Costache, să mă creadă pe cuvînt (n-am nici un interes să-l mint).

Aşadar, ultima oară cînd l-am văzut pe prietenul meu Costache (adică alaltăieri), l-am găsit în laborator. Nu ştiu dacă îi voi fi spus cetitorului că de cînd l-am recunoscut pe prietenul meu Costache profesor şi el a binevoit să mă accepte elev, sufrageria a fost botezată „sală de curs" şi bucătăria „laborator". Dacă nu i-am spus, îi spun acum.

Aşadar, l-am găsit, cum spusei, pe Costache în laborator.

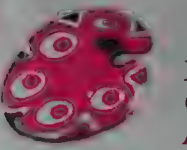
a grăsimea de pe o pulpă de porc

O punem la cuptor, Costache?
— Ni-i gînd. O fierb.
Pulpă fiartă?
— De ce nu? Şuncă nu mînînci?
Aşa-i, zic, dar şunca-i şuncă. E altă preparaţie Pulpă fiartă sau, cum s-ar zice, rasol, n-am pomenit.
— Ai să pomeneşti de-aci înainte şi, dacă nu ţi-o place, n-ai decît să nu pomeneşti.
După care, prietenul meu Costache mi-a mărturisit că în urma analizelor făcute, constatînd că bătrînul său ficat e puţin obosit, pentru a-l ajuta în multiplele sale funcţiuni, s-a hotărît ca pînă la noi dispoziţii să nu mînînce decît brînză de vacă, salată, carne fiartă şi compot.
— Bine Costache, zic, dar în cazurile de insuficienţă hepatică, medicii recomandă rasolul de vacă... şi slab.
— Ştiu, zice, dar nu i-am întrebat.
Şi Costache îşi începu cursul în laborator:
— Ca să faci o bună fiertură, ca aceea pe care o vei mînca astăzi la prînz, îţi trebuie o bucată de pulpă de porc (ca aceasta), care să cîntărească un kilogram şi jumătate (asta cîntăreşte două şi jumătate). Dacă e prea grasă, scoţi din grăsime, aşa cum m-ai văzut făcînd şi-i laşi numai un strat subţirel. O pui într-o cratiţă şi-o acoperi cu apă. Sărezi şi adaugi: trei-patru fire de ceapă verde două-trei fire de usturoi, piper boabe, ienibahar, o foaie de dafin sau cimbru şi, dacă vrei, de amîndouă (merge!). Pui la foc domol, acoperit. Cînd scade apa, nu strică să completezi lipsa cu vin alb sec. După un ceas, începi să cerci cu furculiţa. Cînd se moaie carnea, rasolul e gata. Pînă să se moaie carnea, e bine să pregăteşti o salată de varză nouă, tăiată fin, şi să fierbi cartofi în apă, dacă nu ai ca mine o cratiţă specială cu găuri, pentru a-i fierbe în aburi.
Prietenul meu Costache a servit la prînz mîncarea călduţă. Era excelentă. Dar trecînd a doua zi (adică ieri) pe la el şi gustînd felie rece din pulpa rămasă, mi s-a părut mai bună. De a[illegible]

Memento

De-i place porcul, orice amator
Îi poate coace pulpa la cuptor,
Dar dacă-i suferind, nu e o culp[illegible]
[illegible] fiarbă la foc molcom a[illegible] pulp[illegible]
Şi de-o va fierbe cum sp[illegible] [illegible]rt[illegible]
Va preţui de-[illegible] pururi pulpa fi[illegible]

OMLETĂ POLICROMĂ



ŞEDEAM LA TAIFAS CU PRIETENUL MEU COSTACHE ÎN «SALA DE CURS», ADICĂ ÎN SUFRAGERIE.

În ziua aceea, în „laborator", adică în bucătărie, nu intrasem. Nu era ceas de cină. O ploaie subţire şi rece aburea geamurile începerii în această toamnă tîrzie, pe cînd prietenul meu Costache destupa o sticlă prăfuită de „Pinot-noir" de Segarcea, fără s-o clintească din paneraşul de răchită în care era culcată.

— A sunat ceasul vinului roş, exclamă el, mirosind dopul şi conchizînd: bun!

Pe masă era o farfurie cu felii de pastramă de piept de gîscă, pe care în acea zi o făcuse, şi-o alta c-o brînză de munte, untoasă şi iute foc, pe care o ţinea Costache într-o putinică, pînă ce se înverzea, ca un *Roquefort persille*.

În vreme ce eu îmi gustam în tăcere şi reculegere primul pahar din acel vin sfătos, prietenul meu Costache răsfoia un caiet cu foile ferfeniţite şi se tot minuna:

— Ia te uită!

Apoi, deodată:

– O ştii pe nineaca!

– Cum de nu?

— Ţi se pare c-o ştii, fiindcă ai văzut-o, dar n-o cunoşti. Afurisită babă!

— Dar ce ai cu ea, Costache? Cu ce te-a supărat?

Agripina Buduşcă, pentru nepoţi şi strănepoţi, „nineaca" era sora mai mare a tatălui prietenului meu Costache. De curînd împlinise 93 de ani. Îl iubea pe Costache, dar îl invidia pentru talentul lui de bucătar, căci cumplita nineacă, la bucătărie nu admitea rival, ca şi prietenul meu Costache, de altfel.

— Ascultă, bre, omule, începu Costache, acu tu mă cunoşti bine şi ştii ce pot. Înţeleg să primesc lecţii de bucătărie de la vreun bucătar vestit sau de la vreo absolventă a unei înalte şcoli, dar de la o babă nebună?

– Cum nebună, Costache?

— Ţi-am spus eu că n-o cunoşti. Aşa sfrijită şi scofîlcită cum o vezi, a fost paroştea părinţilor şi spaima lumii. Crezi oare că din copilărie încă, pusa ea vreodată mina pe a ul d

... păpușă sau măcar pe o altă jucărie ca toate fetele de ... îi-ai găsit ... mîini ai, ... puștan ... și ... tun ... t... era joaca ei! Numai asta-i plăcea! Și ... îngropat ... frați și trei bărbați. Acuș, acuș atinge suta, ... și ... nu i-a venit mintea la cap.

— Dar, în definitiv, ce s-a întîmplat de te-ai burzuluit așa? întreb uluit de această ieșire *ex abrupto*.

— Judecă și tu. N-o mai văzusem pe nineaca de mai bine de un an. Alaltăieri, mă cheamă la telefon și mă poftește pentru a doua zi la prînz, împreună cu nepoata mea Catinca și cu nepoții Grigore și Vasile. Îi trebuia galerie dumneaei. De abia îi pășisem pragul și m-a și luat în primire.

— De ce te-ai făcut tu bucătar, Costache, zice.

— Nici gînd, nineacă, mai gătesc și eu așa, pentru prieteni.

— Lasă, lasă, nu te mai preface, c-am auzit eu că scrie de tine și la gazetă.

— Un prieten care n-are de lucru, nineacă. Un zevzec.

— Merci, Costache.

— Pentru puțin!

— Și știi tu să gătești? urmă nineaca.

— Nu chiar ca mata, îi răspund înțepat, dar fac și eu ce pot.

— Și asta te-a supărat atît, Costache?

— Stai, că nu-i gata. Cînd ne așezarăm la masă, numai ce văd că aduce o omletă în patru culori, înțelegi tu? Mă servesc, gust și tac. Era bună, recunosc: rumenă și zămoasă.

– Ce-o fi asta. Costache? mă întrebă nineaca.

Ce să fie, nineacă? Omletă!

Și ai putea și tu s-o faci așa?

Dacă mi-i da rețeta, oi putea.

— Savant cu cartea-n mînă, cum s-ar zice... Cum se zice asta pe latinește?

— *Doctus cum libro*, zic.

— Aferim! Văd că tot mai multă carte decît bucătărie știi. Am tăcut și-am înghițit (și omleta și otrava nineacăi). Nineaca sta ... cu nasu-n farfurie și cu coada ochiului la nepoți, care-și ... și rîdeau.

Și ... n-ar fi fost nimica, urmă prietenul meu Costache amărît ... după ... mai aduse și două puicane, după care toți își ... e și pe care eu știa cum le-a gătit, la sfîrșitul mesei ... spunîndu-mi: păstrează-l Costache și ... E ... bună ... că ... fi ... nd ... tu ...

... a 1 ... E ...

Așezi cruciș într-o tigaie mare două bețe cam de lungimea [illegible] tului strătător, în așa fel ca fundul tigăii să fie împărțit în patru sectoare. Bagi în tigaie și o bucată de unt și o pui deoparte. Într-o farfurie adîncă bați cu unt două ouă întregi, adăugînd și [illegible] de pătlagele roșii. În altă farfurie adîncă bați alte două ouă, tot cu unt, dar de astă dată cu sos de spanac. În a treia farfurie bați cu unt pentru gălbenușuri și, în sfîrșit, în a patra farfurie bați albușurile tot cu unt. La terminarea acestor operații, încingi unt în tigaia cea mare, în care ai așezat bețișoarele de răchită, și verși conținutul fiecărei farfurii adînci în cîte unul din sectoare.

Cînd cele patru omlete încep să se prindă, retragi bețișoarele cu furculița și lași omletele să se lipească una de alta. După asta sărezi și răsucești omleta care se înfățișează musafirilor în culorile: roșu, verde, alb și galben.

– Dar puicana, Costache?

Prietenul meu Costache, căruia îi trecuse supărarea, și care umplea paharele cu „Pinot", îmi răspunse zîmbind:

— În una din prelegerile viitoare.

PUICANA NINEACĂI

L-AM GĂSIT PE PRIETENUL MEU COSTACHE ÎNTR-O CU TOTUL EXCEPȚIONALĂ BUNĂ DISPOziție. În deplină uniformă de bucătar, cîntărea în laborator o frumusețe de puicană, jumulită, pîrpîlită, cînăluită, în sfîrșit numai bună de pus la foc.

– De cînd ai început tu să lucrezi cu cîntarul? îl întreb mirat.

– La mîncarea pe care o gătesc acum, nu se poate altfel. Or fi ei pe lumea asta bucătari încercați care, după o îndelungată experiență, să se poată lipsi de acest aparat, eu, însă, trebuie să recunosc, n-am ajuns încă la această perfecție. E o chestiune de precizie, de riguroasă precizie. Trebuie să socotești la copt între douăzeci și douăzeci și ceva de minute, pentru fiecare jumătate de kilogram de pasăre, altfel e bucluc. Așa că, fără ceasornic și [illegible] am greu să-ți iasă bine această apalpisită mîncare.

Și ce mîncare e asta, Costache?

Ai să te lămureşti îndată. E o mîncare de zile [illegible] F[illegible] [illegible]ă şi [illegible]m scumpă. Dar fie, [illegible] fa[illegible], e făc[illegible] p[illegible]

Zicînd acestea, prietenul meu Costache îmi fă[illegible]u [illegible] pe singurul scaun aflător în bucătărie ([illegible]oiam să zu[illegible] [illegible] dar m-a luat tocul pe dinainte), în timp ce el s-a aşezat pe un [illegible] unei scund de lemn nevopsit, cu trei picioare. A de[illegible] apoi [illegible]tul căpătat de la nineaca şi, scoţînd din el o foaie liberă, mă [illegible]trebă fluturînd foaia:

— Ştii tu, băiete, ce-i asta?

— Te pomeneşti c-o fi reţetă.

— Reţeta ca reţeta, îmi răspunse prietenul meu Costache plin de voioşie, dar e tratatul de pace cu nineaca

— Cum aşa?

Se plîngea bătrîna că o cam supără „maiul" (aşa-i zicem n[illegible] moldovenii, ficatului). Cred că nu avea nici pe dracul, d[illegible]r [illegible] comă cum o ştiam, am înţeles repede că nu era vorba dec[illegible] de mică indigestie. I-am luat totuşi de la „Plafar" nişte flori de [illegible]ghinar şi i-am recomandat trei ceşti de infuzie pe zi. I-a trecut [illegible] loc supărarea şi a rămas convinsă că asta a pus-o pe pi[illegible] şi spunea la toţi: numai cu ceaiul lui Costache m-am tăm[illegible]duit. Simţindu-se bine, m-a poftit la ea. M-am înfăţişat mai de timp[illegible]riu şi i-am preparat cu mîna mea nişte macaroane [illegible]um ştiu [illegible] o cremă de zahăr ars. Ce să-ţi spun? Atîta s-a bucurat bătrîn[illegible] încît, aşa afurisită cum e, mi-a dat una din cele mai frumoase p[illegible]cane îngrăşate de ea şi hîrtia asta, spunîndu-mi:

— Acu, văd şi eu, Costache, că eşti bucătar. Ia şi hîrtia asta în care vei afla cum să găteşti puicana. Poate că tu vei găti-o mai bine ca cea pe [illegible]are ai mîncat-o la mine dăunăzi, în ori[illegible] [illegible] nu strică să ai reţeta.

Terminîndu-şi logosul, prietenul meu Costache intră în [illegible]cţiune. După cum am spus, toaleta puicanei era făcută. Costache a în[illegible]put operaţia, tocînd pe fundul de lemn mai întîi pătrunjel, p[illegible] urmă măruntaiele puicanei, după care a frecat pielea orăt[illegible]ni[illegible] [illegible] zamă de lămîie.

— Asta-i menţine carnea albă, mi-a spus.

A[illegible]s apoi Costache de la gheţar o bucată de unt pro[illegible] cît un turk[illegible] de mărime potrivită, a ame[illegible]t t[illegible] untul, [illegible] umpl[illegible] [illegible] burta p[illegible]rii şi a cusut-o c[illegible] ai[illegible], a aşezat în fundul unei t[illegible] bu[illegible] d[illegible] [illegible] un gr[illegible]r [illegible] [illegible]ă d[illegible]t şi-i [illegible]

[illegible] ng[illegible] ndul t[illegible]i ş[illegible] [illegible] t [illegible]

A fiert apoi Costache focul, a băgat puicana la cuptor și momentul în care a început să prindă culoare, a turnat sîngele puțin cîte puțin, cu smîntînă proaspătă, pînă s-a rumenit bine. Untul scurs din puicană, și care s-a amestecat cu smîntîna scurs într-un castronaș, cald, turnînd peste sos zama de la lămîie și așezînd la urmă puicana pe-o farfurie, se înțelege, tot caldă. Cuvîntul „inefabil" nu poate da decît o vagă idee despre savoarea acestei mîncări. Prietenul meu Costache jubila.

— Cu ce vin s-ar putea onora, mă întrebă el copleșit de propria-i operă, această minune? „Băbească" de Nicorești sau o „Fetească neagră" de Cotnar? Am de amîndouă.

Întîmplarea a făcut să am în buzunar răspunsul gata. Zic:

Sfrijită ca o Sfîntă Vineri,
Mi-a spus o babă: la români,
„Băbeasca" place mult la tineri
Pe cînd „Fetească". la bătrîni.

— Așadar „Fetească", bătrîne!

— Așa te vreau, tinere!

DOUĂ REȚETE DE GĂTIT CIUPERCI

Primesc:

Un colectiv de tineri, lucrăm umăr la umăr
În arta culinară, conduși de o vedetă.
Și ne silim cu toții cetind număr cu număr
Să ilustrăm la plită ce-nvățăm la școală.

Slăvi și lui Costache, gătit-am multe mese,
Cu [illegible] zitate urmîndu-i iscusința.
[illegible] p[illegible] al[illegible] am dobîndit succese
[illegible] ar[illegible]m aic[illegible]a și-[illegible]um recunoștința.

Deci, [illegible] ne ierte „șeful“ cumva de-l stingherim,
Îns[illegible] g[illegible]ir[illegible]m [illegible]zi ciuperci la „Aprozar“
Și [illegible]ntreb[illegible]m [illegible]u toții: au cum să le gătim?
La t[illegible] (cu smîntînă? În spuză? La grătar?

[illegible]aiîta [illegible] visează rețete inedite,
În timp ce [illegible]olectivul din juru-i tace pește,
Anticipat [illegible]e linge pe buze nevapsite
Și, [illegible]steptînd rețeta, îi foarte mulțumește.

Așa c[illegible], ținînd [illegible]amă c[illegible]-l roagă și vedeta
Și c[illegible] ne dați concursul și dumneavoastră, sper ca
Pri[illegible]nul C[illegible]tache, dictîndu-vă rețeta,
În numărul c[illegible] vine să nu uitați ciuperca.

■

I[illegible], n-am uitat. Cu răvașul la buzunar, m-am dus glonț la prietenul meu C[illegible]che. L-am găsit la masa lui de lucru, răsfoind [illegible]tul nineacăi și zîmbind îngăduitor:

— Ar[illegible] ea rețete bune, nineaca, dar multe nu mai merg azi. S-au făcut progrese și-n bucătărie. Am să-i fac o demonstrație. Să vii și tu.

— Las[illegible] asta, zic, [illegible]ește!

Ș[illegible]i [illegible]ind pl[illegible]l, [illegible]tache [illegible]ște, surîde și-mi spune:

— [illegible]!

CIUPERCI LA CUPTOR

[illegible] și pui la cuptor. Ta[illegible] fel [illegible] pui [illegible]

S[illegible]rie înainte: P[illegible]rele ciupercilor le cureţi, le [illegible] şi [illegible] [illegible] lapt[illegible] Piperezi, s[illegible] [illegible]eci cu albuş de ou răscopt [illegible] [illegible]el mărunt şi umpli ciupe[illegible] [illegible] această tocătură. Pu[illegible] [illegible] ciupercă o bucăţică de unt pr[illegible]aspăt şi iar bagi la cupto[illegible] Cînd începe untul [illegible] se încingă, îngălbenindu-se, scoţi vasul din cuptor şi pr[illegible]sari p[illegible]te ciuperci pătrunjel tocat. Le bagi din nou la cuptor, unde nu trebuie să stea mai mult de un minut, pentru [illegible]ă altfel se amărăşte pătrunjelul. Dacă nu ai unt, poţi folosi untdelemnul.

CIUPERCI ÎN UNTDELEMN

Ungi o tavă cu untdelemn. Aşezi pe fundul tăvii un strat de beţişoare (dacă nu ai altceva, scobitori). Aşezi pe acest grătar improvizat ciupercile, punînd în fiecare ciupercă o picătură de untdelemn. Bagă în cuptor. Faci ca mai sus picioarele ciupercilor, fierte în lapte, ceapă opărită şi tocată mărunt. Cînd încep să se zbîrcească ciupercile, tragi tava de la cuptor şi umpli ciupercile [illegible] tocătură. Storci un pic de zamă de lămîie, presari pătrunjel tocat şi bagi iar la cuptor.

Am scris aici întocmai precum mi s-a dictat
De-o fi reţeta proastă, Costache-i vinovat.

O SUPĂ DE SEZON

UN PRIETEN FILOLOG MI-A ÎMPRUMUTAT DE CURÎND UN DICŢIONAR AL ACADEMIEI FRANCE-

ze, tipărit în 1835, în care speram să găsesc explicaţia unor cuvinte ieşite din uz şi pe care urma să le tălmăcesc în românes[illegible] slovă, într-o traducere la care lucrez. N-am găsit însă [illegible]a [illegible]utam.

Am găsit în schimb altceva care, drept să spun, m-a bucurat mai mult, şi anume, cîteva foi îngălbenite şi, desigur, scrise cu foarte mulţi ani în urmă. Pe foile acelea erau însemnate, cu cerneală violetă şi cu o frumoasă caligrafie, cîteva reţete de mîncare. Autorul sau autoarea, dacă nu cumva numai copistul (sau copista), era desigur moldovan (sau moldovancă). Asta sare-n ochi, după o samă de cuvinte ca: linguroiul cel cu „borte", bostănaşi (dovlecei), „moare de curechi" (zamă de varză) ş.a. care revin mereu în cele cîteva foi pe care le am în faţă. Care va fi fiind originea acestor reţete, e greu de stabilit, ş-apoi nici nu-i treaba noastră.

Ceea ce ne interesează în clipa de faţă e faptul că, dintre toate reţelele acelea, una mi-a atras atenţia îndeosebi. Am încercat-o şi mi-a plăcut. Am socotit atunci de a mea datorie s-o comunic cetitorilor „Magazinului", care îmi fac cinstea să urmărească această rubrică. Reţeta de care ne vom ocupa, purta următoul titlu:

SUPĂ APERITIVĂ DE SEZON

În dreptul cuvîntului aperitivă era un asterisc şi în josul paginii următoarea

Notă

Nu înţeleg de ce s-a substantivat (sic!) cuvîntul aperitiv. E adjectiv. Vine de la aperitivus, *care la rîndu-i vine de la* aperire *— a deschide (pofta de mîncare). Apoi să mă slăbească acei ce numesc vinarsul, ţuica, drojdia, tescovina şi chiar holerca, aperitive. Dacă vor în adevăr să-şi stîrnească pofta de mîncare, să încerce dumnealor supa de mai jos.*

Transcriu întocmai:

Pentru şase persoane trebuie: 700—800 gr patlagele roşii, mari, fru[illegible]ase şi bine coapte, 50 gr untdelemn, 2—3 căţei de usturoi, o ceapă, piper pisat, sare, o creunguţă de cimbru şi o foaie de dafin. Taie mata patlagelele în două şi pune-le binişor într-o cratiţă [illegible]lţuită. Toarnă pest[illegible]le un pahar cu apă, ceapă tăiat[illegible] rot[illegible] u[illegible]turoiul, [illegible]imbrul şi foaia de dafin. Lasă cir[illegible]a jum[illegible] [illegible]n. Treci apoi prin sit[illegible] şi [illegible] şi [illegible] fu[illegible] [illegible]ra [illegible]e lemn, pînă ce nu mai rămîn[illegible] în sită d[illegible] [illegible] [illegible]tele de la fiertură. Pun[illegible] din n[illegible]u la fo[illegible]

adăugînd untdelemnul (şi piper cît pofteşti). Mai adaug [illegible] p[illegible] upa să nu fie prea gro[illegible]. Cînd începe a fierbe, sărează cît îţi pl[illegible] Cine vrea, poate înlocui untdelemnul cu unt.
Cercaţi, şi poftă bună.

BEREA

— CÎNŢI VINUL ŞI BEI BERE! CU ACESTE VORBE M-A APOSTROFAT UN ENERGUMEN CARE M-A

găsit la „Ambasador" în faţa unei halbe, avînd aerul că m-a surprins săvîrşind o faptă ruşinoasă.

— De altfel, urmă acest prezumţios pedant, eu însumi, pus să aleg între un vin prost şi o bere bună, aleg berea. Aici, însă, ai şi un vin bun. Dar mă întreb: există bere bună?

- Uite asta! îi răspund, ridicînd halba aburită şi cu gulerul ca smîntîna ţinută la gheaţă.

I-aş fi putut răspunde nepoftitului că, dacă ar fi venit ca mine pe jos, de la şosea pînă în centru, s-ar fi convins, fără îndoială, şi el de oportunitatea unei halbe bine turnate şi la temperatură potrivită. Dar nu aveam chef de vorbă şi-am tăcut. El şi-a băut sucul de fructe, pălăvrăgind mereu şi scuzîndu-se că e silit să mă părăsească, fiind grăbit, şi s-a tot dus. Ducă-se.

La masa vecină, doi roşcovani, plini la faţă, pe care îi vedeam ori de cîte ori intram în acest local şi în preajma cărora mă aflam pentru prima dată, îşi beau şi ei halbele, discutînd despre bere. Se vede că vorbele interlocutorului meu îi stîrnise, căci băgasem de samă, că, la auzul interpelării sale, cel mai gros din cei doi se încruntase. Din discuţia lor am aflat că pe cel mai gros îl chema Petrică şi pe celălalt Grigore. Conversaţia lor părîndu-mi-se instructivă, am mai cerut o halbă şi-am ciulit urechea.

Crezi tu, Petrică, întrebă Grigore, că vechii egiptieni să fi [illegible] nos[illegible]ut bere[illegible] aşa cum [illegible] încumetă unii a zice cu două mii [illegible] înaintea erei noastre!

Greu de spus, Grigore. Făceau ei, ce-i drept, o băutură din [illegible] dar de-a gata era decoctie sau numai infuzie, dracu știe. C[illegible] [illegible]ăm problema în sama arheologilor și să mai bem [illegible]

Nu mă opun, Petrică, dar dacă băutura cu care ne răcorim în clipa de față, pe care fabrica „Prahova" o face atît de bună și pe care canagiul din acest local o condiționează atît de bine, va fi fost necunoscută egiptienilor din vremea lui Memphis, e sigur că pe vremea lui Herodot, ea nu putea fi nici o simplă decoctie sau infuzie, precum spuneai, ci băutură fermentată în lege, de vreme ce acest ilustru precursor al reportajului o numește vin de orz.

De bună samă. În Europa, fabricarea berei, urmă Petrică, a început la popoarele nordice. În această privință avem mărturiile lui Tacit și ale lui Pliniu cel Bătrîn. Se înțelege, însă, că cei vechi ar fi uimiți foarte și din cale afară bucuroși, dacă s-ar putea reîntoarce pe astă lume și ar bea ceea ce bem noi astăzi

— Încă două, se adresă Grigore ospătarului. Cîte avem?

— Pînă acum șase.

E o băutură higienică și nutritivă, zise Petrică.

Dar umflă, constată cu oarecare melancolie Grigore.

– E adevărat, dar și îngrașă, și asta e o dovadă că e și un aliment.

Aproape complet. Conține vitamine, principii calorice (materii grase, dextrină, glucoză), un procent variabil de alcool, elemente azotate, fosfați și diverse alte combinații saline.

— Da, încuviință Petrică, dar nu trebuie băută cu ex[illegible]

– Socoteala și două halbe, conveni Grigore.

– Ultimele? întrebă Petrică.

Da ce, eu îs profet? răspunse Grigore.

CONCLUZIE

Berea e o băutură
Pentru zeii din Olimp,
Dar băută cu măsură
Și de te oprești la timp.

POSIBILITĂŢI ŞI REALITĂŢI

AM ÎNSEMNAT CU TOŢII ÎN ŞCOALĂ, LA CURSUL DE ISTORIE, PE CAIETUL NOSTRU DE NOTIŢE, CĂ

cercetarea trecutului ne ajută „să ne explicăm prezentul şi să întrezărim viitorul". La lumina acestui postulat m-am îndemnat a face, în rîndurile de faţă, un sumar istoric al vinului românesc şi, conjugînd, în ce-l priveşte, verbul a fi la toate timpurile, să arăt ce-a fost, ce este şi ce urmează să fie.

Din foarte îndepărtate vremuri, vinurile noastre îşi cîştigară o binemeritată faimă peste hotare. Pe vremea lui Ştefan cel Mare, paharnicul de Cotnar era un personaj important, iar în a sa „Descriptio Moldaviae", Dimitrie Cantemir are numai cuvinte de laudă pentru vinurile Moldovei. Clasificarea pe care le-o face poate stîrni oarecum mirare şi nedumerire astăzi. În adevăr, după ce pe bună dreptate recunoaşte întîietatea Cotnarului, a cărui proeminenţă n-a discutat-o nimenea şi niciodată, eruditul voievod aşează vinurile Fălciului înaintea celor de Nicoreşti şi Odobeşti-Panciu. Dar dacă viile din preajma Huşului au avut centre care au dat vinuri de mare clasă, şi anume, Pîhneştii (vinuri albe) şi Cozia (vinuri roşii), vinurile curente din această regiune, care s-au bucurat şi se bucură de mare circulaţie, deşi foarte plăcute, nu se pot compara cu rubiniul de pe Coasta Lupii (podgoria Nicoreşti), nici cu vinul din „Fetească" sau chiar „Galbena" de Odobeşti din podgoria eponimă. Să fi îndrăgit Dimitrie Cantemir vinul ţinutului de baştină pînă la părtinire? Să fi vinificat podgorenii din Huşi mai bine decît cei din Nicoreşti, Odobeşti şi Panciu? Mister! Ştim însă sigur că toate vinurile acestea erau preţuite şi c[illegible]utat[illegible] nu mai puţin ca cele din podgoriile surate din Oltenia (Mel[illegible] dinţiul, cu celebrul său Golul Drîncii), Drăgă[illegible]anii, [illegible] tele Dealul Oltului, Călina şi Mitrofani, „Ţ[illegible]a Rom[illegible] cum [illegible] se spunea Munteniei, cu întins[illegible] Val[illegible] Călu[illegible] [illegible]a Mi[illegible]lor, Dealul Mar[illegible] [illegible]i ren[illegible] [illegible]reni, Urlaţi, Tohani etc. [illegible]uri [illegible]

menținut prestigiul până la invazia filoxerei care marchează începutul dezastrului. Omul politic de atunci n-a înțeles că, odată cu grîul, porumbul, secara și alte cereale, odată cu petrolul și sarea, vinul trebuie să fie un izvor de bogăție națională. Fără de nici o îndrumare din partea indolentei și vitregii ocîrmuiri, orientîndu-se după reclame comerciale, podgorenii au replantat ce-au vrut. Ba ceva mai mult. Pe la poalele dealurilor, cu podgorii altădată celebre, vița de vie nealtoită s-a întins ca o lepră, din motive electorale de nimic stăvilite, pe terenuri întinse și indicate pentru agricultură. Din momentul acela, țara noastră încetează de a mai avea vinuri bune și omogene, după soiul viței și regiuni, în cantități comerciale.

Am vizitat vii în care se aflau pestre treizeci de sorturi de viță, unele de calitate, e drept, dar cele mai multe cu totul nepotrivite cu clima și natura solului. Asta explică de ce, acum cîteva decenii, vecinii noștri bulgari, care, profitînd de flagel, recurgînd la specialiști pricepuți și replantînd rațional podgoriile filoxerate, pe baze științifice, au obținut vinuri omogene pe care le exportau, pe cînd pe străzile Varșoviei puteau fi văzute butoaie mari din care vinul se scurgea la rigolă și pe care concurența străină scrisese „vin românesc".

Din fericire, această stare de lucruri a început să devie un trecut de care, din ce în ce, ne îndepărtăm. Concursurile internaționale din ultimii ani au repus vinul românesc la loc de cinste, acordîndu-i cele mai mari distincții. Întinsele replantări, făcute pe baze științifice, numeroasele stațiuni experimentale care s-au înființat pe tot cuprinsul țării, adîncile pivnițe de învechire, înzestrate cu tot utilajul modern, îi deschid vaste perspective.

Îmi amintesc că, acum circa un sfert de veac, întîmplarea a făcut să mă aflu la masa unui șirand din Capitală, cu unul din cei mai mari cunoscători de vinuri ai Franței, dl. Paul de Cassagnac, autor al cunoscutului și doctului volum „Les Vins de France". Sticla pe care o adusese cu el, conținînd un „Sauvignon" din Bordeaux, părîndu-i-se că miroase a dop, i-am propus un „Sauvignon" din Dobrogea, aflător în pivnița acelui restaurant. După ce l-a privit, adulmecat și gustat, mi-a spus:

— Aveți posibilități imense în această țară.

[illegible] oglindea exact situația vinului nostru de [illegible]

[illegible]ibilitățile de atunci au devenit realitățile de azi.

ÎNSEMNĂRI DESPRE VINURILE NOASTRE

ÎN ÎNTUNECATUL EV MEDIU, CÎND MÎNUIREA ARMELOR ERA SOCOTITĂ VIRTUTE FĂRĂ

egal, drumul spre glorie nu putea fi străbătut decît pe cal în zale și cu paloșul în mînă. În scurtele răgazuri dintre două bătălii adevărate, mulți cavaleri medievali și-au găsit moartea în acele simulacre de luptă numite *tournois* pe care ades combatanții le luau prea în serios.

În zilele noastre, cînd ideea păcii se înrădăcinează tot mai adînc și mai temeinic în cugetul omenesc, sătul de războaie, și cînd nici armurile nu-și mai află loc decît în muzee, întrecerile din sînul aceluiași popor, ca și acele internaționale, se desfășoară pe alte planuri. Știința, literatura și frumoasele arte sînt astăzi îndeletnicirile care conferă cununa de laur. Ziarele ne informează zilnic despre comunicările științifice pe care și le fac savanții din diferite state, despre festivaluri muzicale, teatrale și coregrafice, despre numeroasele concursuri sportive de pretutindeni. Pe lîngă ele, fiecare popor caută să-și puie în valoare produsele solului propriu. Dintre acestea, după cum se știe, vinul e unul care ne-a adus mare faimă. E cazul, deci, să vorbim puțin de el.

Băut la ceas nepotrivit și pe nemîncate, vinul cel mai bun nu ne va lăsa decît o impresie obtuză, totdeauna incompletă. Vinurile și mîncările sînt sortite să-și sporească reciproc calitățile. Dar între vinuri și mîncări se stabilesc nu numai mutuale și spontane simpatii, ci și ireconciliabile aversiuni.

Numai un infirm al gustului, de pildă, ar fi în stare să toarne pe gît un vin aspru și sec după o baclava sau un vin roșu capitos după o scrumbie de mare sau un crustaceu. Și nu e nevoie să fii un mare inițiat în subtilele arcane ale pivniței și bucătăriei, pentru a ști că e o regulă generală ca în succesiunea vinurilor la o masă să pornești de la sec spre dulce, de la slab la puternic, de la tînăr spre bătrîn. Asta propovăduiește orice abecedar gastronomic. Dar nu-i destul. E un punct de reper, nu o soluție. Și în aplicarea acestei reguli ne lovim mereu de numeroase obstacole

I le spuneam aceste toate unui prieten dobrogean, care mi a re plicat:

— De ce să complicăm lucrurile? Natura, pe care nu trebuie s pierdem niciodată din vedere, a avut ea grijă ca a olo unde se află produse excepţionale să aşeze prin preajmă şi o podgorie la înălţime. Iţi propun ca exemplu simplul fapt că nu departe de Deltă se află şi podgoria Murfatlarului. Şi poţi susţine, oare, că după icrele moi acest mare vin nu se potriveşte de minune?

Acest adevăr nu-l poate nimeni tăgădui, dar pot demonstra uşor că prietenul meu din Dobrogea are dreptate în principiu numai, în practică, nu. În adevăr, care e omul sănătos şi cu simţuri normale, care, după o porţie de icre negre, să nu savureze, precum merită, un pahar-două de „Pinot-Chardonnay" din această vestită podgorie? Dar iar mă-ntorc şi zic: icrele negre se servesc la începutul mesei, şi toate calităţile „Murfatlarului" îl indică să încheie, nu să înceapă seria vinurilor. Şi pentru că ne aflăm în Dobrogea, cred că „Sarica" şi „Niculiţelul" ar rezolva mai raţional problema.

Dacă începi o masă cu „Murfatlar" (afară de cazul rarisim că eşti fericitul posesor al unui „Murfatlar" sec), ce vin roş ai mai putea servi la friptură şi ce alt vin la desert?

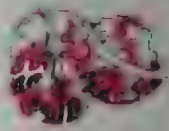
— Atunci? veţi zice.

Am primit totdeauna legiferarea *a priori* în ceea ce priveşte armonizarea mîncării cu vinurile ca faptă de pedant prezumţios şi fără minte. E o chestie de gust şi de cunoaştere a pivniţei la care recurgi. De aceea, dacă legi absolute şi categorice nu mă încumet a formula, cred că lunga mea experienţă în materie îmi îngăduie să dau cîteva indicaţii în ceea ce priveşte folosirea vinurilor noastre: Pentru păstrăv şi lostriţă (fala apelor noastre de munte) socot că vinurile cele mai indicate sînt cele albe, uşoare şi seci de pe Dealul Oltului, Călina şi Mitrofani (podgoria Drăgăşanilor) precum şi unele vinuri de pe lîngă Piteşti şi cele din podgoria Odobeştilor (dar alese numai acele care întrunesc însuşirile mai sus menţionate) Nisetrul, morunul, păstruga, cega şi viza, precum şi somnul din apele Dunării şi afluenţilor săi, ca de altfel toţi peştii mai graşi, cer vinuri zdravene, cum ar fi un „Riesling" din podgoria Mehedinţului, un „Traminer" sau o „Fetească" de pe Tîrnave, fără să [illegible] Valea Călugărească şi Tohanii. La acest soi de peşte unii [illegible] preferă vinurile demisec şi onctuoase din aceleaşi regiuni. [illegible] gu t.

[illegible] pară, vinul roş de Nicoreşti („Crăcană" sau „Cabe [illegible] ţiune specială pentru cel de pe Coasta Lup [illegible] de meditaţie pe doagă de stejar, Uricanii (vin [illegible] ria Iaşilor) le bate pe toate, dar e greu de gă [illegible] ul cu păr, vinurile roşii de Segarcea (şi [illegible]

„Bordeaux"-ul, dar mai ales „Pinot"-ul), cele de Miniş (podgoria Arad) Bucium, Oroi, Tomeşti (podgoria Iaşi) şi peste toate „Fe[illegible] neagră" de Chijoaia (aceeaşi podgorie).
[illegible]leaşi vinuri roşii sînt recomandabile la mîncările de carne de porc şi sînt optim puse în valoare de brînzeturile afumate.
Ca vinuri de deserf : „Frontignan"-ul de Segarcea, „Murfatlarul" şi „Muscat-Ottonelul" de Crăciunel.
Ca încheiere, propun următorul articol unic, pentru o eventuală pravilă a vinurilor noastre:
Dacă se va întîmpla ca la vreo masă să se destupe, fie şi o singură sticlă de Cotnar vechi (adică cinci ani de butoi şi cel puţin unul de butelcă), nici un soi de vin nu mai e volnic să se încumete pe acea masă.

DULCIURI PENTRU MURFATLAR



O CETITOARE ÎMI ATRAGE ATENŢIA CĂ ÎN NICI UNUL DIN ARTICOLELE PE CARE LE-AM SEMNAT

la această rubrică n-a găsit măcar o singură reţetă de tort, prăjitură sau alte asemenea. Nu mi-ar fi semnalat această lacună, îmi scrie ea, dacă împrejurările n-ar sili-o. Şi-a dat licenţa în litere şi a poftit la ceai cîteva colege. Păstrează de mult, îmi scrie, în vederea acestei festivităţi intime, două sticle de „Murfatlar". Ce servesc la ele? mă întreabă. Bişcoturile de şampanie sau pesmeţii sînt poate ceea ce e mai indicat (aşa şi este!). Aş prefera însă să ofer ceva gătit de mine (ştiu să gătesc!). Îmi puteţi da concursul? Cum să nu! Iată:

BISCUIŢI CU NUCĂ

Patru ouă. Un pahar mare plin vîrf cu zahăr. Un pahar şi jumătate nuci pisate, mai mărişor, în piuliţă. Un pahar de făină. Vanilie. Coajă de lămîie rasă.
Se sparg ouăle într-un castron şi se bat, întregi, cu telul, împreună cu zahărul, timp de zece-cincisprezece minute. Se adaugă nu[illegible]

[illegible] amestec îndu-le bine [illegible] torni [illegible] ul în [illegible] potrivit şi [illegible] pînă ce prinde aluatul o culoare [illegible] 20 minute [illegible] în forma dorită [illegible] alt prăjitur[illegible]

MINCIUNELE

Pui pe scîndura de întins coca o movilişă de făină, cam de o jumătate de kilogram. Îi faci la mijloc o gaură în chip de fîntînă. Într-un castron pui patru gălbenuşuri cu două-trei linguriţe de [illegible], un vîrf de cuţit de sare şi două-trei linguriţe de rom. Amesteci bine. Torni această compoziţie în gaura fîntînii. Învîrţi, încet-încet, cu o lingură de lemn, pînă cînd făina, absorbind compoziţia, devine o coca bună de întins. Întinzi coca, băgînd de samă să nu depăşească doi-trei milimetri grosime. Tai cu cuţitul coca în formă de romb, de mărimea pe care o doreşti. Faci două-trei crestături în fiecare romb. Pui pe rînd romburile într-o oală cu grăsime sau untdelemn în clocot şi le laşi pînă se rumenesc. Cînd s-au rumenit, le scoţi şi le aşezi pe o hîrtie poroasă care să absoarbă grăsimea de prisos. Cînd sînt calde încă, le presari cu zahăr pisat fin, fie vanilat, fie cu scorţişoară (după preferinţă).

O SCRISOARE VECHE

CU FIIASCĂ PLECĂCIUNE SĂRUT MÎNELE MATALE, NINEACĂ. ŞI ZISEI: AM AJUNS CU BINE LA

[illegible] La Buhăieşti mă aştepta trăsura cu patru [illegible] albi înainte şi şi ţaca Virginia în persoana. Ac[illegible] mata şi [illegible] ţaca Virginia. De abia mă cuibării [illegible] dumne[illegible] în t[illegible] a şi început a mă [illegible] la [illegible]. V[illegible]înd [illegible] an[illegible]ana[illegible]ul me[illegible] [illegible]-a încruntat faţa şi a prins a zice: [illegible] dacă nu ştii să [illegible] un bun [illegible] mint[illegible] ala lui bi[illegible] frat[illegible] ţi [illegible] frati-n[illegible] [illegible]

dar după ce l-o trimes babacu la învățătura în străinătăți, o întâlnit cu dealde Asachi și Eliade ciala, Hădulescu, și o sclintit [illegible] Voiau dumnealor să răstoarne țara, după pilda nesupunerii franțești (așa numește țaca și mai toți boierii bătrîni de pe acea vreme, revoluția de la 1789). Se vede treaba că li s-au încurcat foile-n cap la învățătura, dar mai pe urmă s-au potolit. Acasă era mare forfotă și harmalaie. A doua zi, la prînz urma să vie conu Mihalache Kogălniceanu și cu-n prieten al dumisale, unu Costache Negruzzi. Acești doi boieri, spunea țaca, au tipărit o carte de bucate și îi foarte clevetea.

— Asta-i treabă de bucătar, nu de boier, ziceu. Da nu mă mier de nimica de cînd am văzut că se întoarce lumea pe dos.

Dintre toate mîncările care s-au mîncat la prînz, una mi-a plăcut mai ales și îți copiez și matale rețeta, din caietul țacăi.

LIMBĂ RASOL CU SOS

Iei mata o limbă de bou întreagă, o bagi în apă rece și-i pui neștmerecu apa, preț de douăzeci și patru de ore. După scurgerea acestui timp, bag-o mata în apă clocotită și răzăluiește-o bine cu cuțitul. Împănează cu slănină. Sărează, piperează, presară cu nucușoare rădăsă, frunză de pătrunjel și păstîrnac, tocate mărunt. Așterne apoi în fundul unei tingiri felii de slănină și de jambon, bucățeli de carne, morcov, ceapă și două cuișoare. Pune limba deasupra și peste ea alte felii de slănină. Toarnă în tingire o jumătate de garafă de vin alb călduț și tot pe-atîta zamă de carne (supă). Acopere cu o hîrtie unsă cu unt, bagă la foc moale și lasă să fiarbă înăbușit, cu jaratec deasupra capacului ore cinci.

După ce a fiert astfel, scurge limba de zamă, despic-o în lung, fără s-o despărți, și pune-o pe un talger cu sos de ciuperci tocate. Dacă nu ai sos de ciuperci, strecoară fiertura prin sită, pune într-o tingire puțin unt și o lingură de făină de cartofi (dacă nu ai, poți pune și făină de grîu) și fă un sos galben pe care îl amesteci cu acea fiertură strecurată și lasă să scadă, mai adăugînd puțină frunză de pătîrnac, cîteva ciuperci, pătrunjel, castraveciori în oțet, totul hăcuit subțirel. Mai pui puțin piper și sare și lași la foc, nu mai mult de cinci minute. Torni sosul peste limbă și dai la masă.

Conu Mihalache s-a servit de trei ori.

Natalița

TĂMÎIOASA ŞI TĂMÎIOSUL

AM POMENIT LA TIMP, ÎN RUBRICA ACEASTA, FAPTUL NOTORIU CĂ LA CONCURSURILE INternaţionale de anul trecut, un vin provenit dintr-o viţă din familia tămîioaselor, şi anume „Muscat-Ottonelul", prezentat de staţiunea Crăciunel, s-a clasat primul, între numeroşi şi redutabili concurenţi, obţinînd medalia de aur. Medalii de aur au obţinut şi vor mai obţine, desigur, multe alte vinuri ale noastre, dar faptul că menţionatul vin tămîios se află printre ele merită să fie reţinut, căci el marchează un mare progres al vinificaţiei noastre şi o frumoasă victorie.

Distincţia maximă obţinută de „Ottonelul" de la Crăciunel, reabilitează o întreagă categorie de vinuri excelente, multă vreme pe nedrept disconsiderate.

Explicaţia trebuie căutată în faptul că prea puţini producători se pricepeau să vinifice aceste vinuri subtile şi că foarte numeroşi circiumari, de pe vremuri, îşi dregeau vinurile alterate, cînd adăugindu-le pelin, cînd esenţă de coriandru şi fabricînd din ele „pelin de mai" şi „tămîios", pe care le puneau în circulaţie sub diverse denumiri. Aşa se face că se mai găsesc şi astăzi amatori serioşi care nici nu vor s-audă de astfel de vinuri.

— Eu nu beau parfum! îi auzi spunînd cu dispreţ.

Aceasta e o dovadă că oamenii aceştia sînt nevinovate victime ale ignoranţei anumitor producători şi a relei credinţe a anumitor circiumari. Staţiunea experimentală Crăciunel a curmat această legendă. Mulţumită în primul loc acestei staţiuni, vinurile tămîioase îşi reiau locul de cinste pe care îl merită. Şi-l merită din plin.

De la un capăt la altul al ţării, toate sorturile de tămîioasă au dat [illegible] bune rezultate. În ce mă priveşte, nu şovăi a pune în frunte [illegible] românească, numită în Moldova busuioacă, fără [illegible] pe celelalte. Aşa, de pildă, vestitul „Mu[illegible] pare cel e în dispariţie la locul de [illegible] dinţului rezultate car[illegible] între

tare. Vinul acesta, în țara noastră rezistent la conservare, devi[ne] cu timpul de-o mare delicatețe, cu buchet plăcut și discret. În schimb, masivul „Frontignan" de Segarcea își păstrează o aromă puternică dar neagresivă și în perfectă armonie cu tăria lui al coolică.

La Drăgășani, tămîioasa românească dă vinuri ușoare și suave, la Valea Călugărească mai puternice, ca de altfel și cele din Moldova.

Toate vinurile acestea sînt ideale vinuri de desert și se pot măsura cu cele mai faimoase surate din podgoriile străine. Dar, în afară de vinurile de desert, pe care le scot din diferite soiuri de struguri tămîioși, care, în treacăt fie zis, sînt buni și ca struguri de masă, vinologii noștri folosesc cu succes aceste vinuri în ceea ce se numește *coupage*, completînd vinurile cărora le lipsește calitatea esențială, adică fructuozitatea și bonificînd altele care nu au deplt de cîștigat din amestec. Așa, de pildă, desigur după experiențe făcute în mic, marea stațiune de la Murfatlar a obținut un vin de mare clasă, dintr-un chibzuit amestec de „Pinot-gris", „Riesling" și „Muscat-Ottonel". În „Perla de Tîrnave", de asemenea, „Ottonelul" își spune cuvîntul, acest venerabil vin fiind alcătuit din „Fetească" sau „Riesling", cînd nu și din „Fetească" și din „Riesling", plus doi la sută (nu mai mult) „Muscat-Ottonel". În acest iscusit amestec, „Ottonelul" joacă exact rolul pe care îl joacă în fabricarea țigaretelor parfumatul tutun de Smirna. În proporție de 1 pînă la 3 la sută, acest tutun dă o suavă aromă oricărui alt tutun. În „Perla de Tîrnave" deși, după cum am spus, în atît de mică proporție, „Ottonelul" e acela care dă gustul de struguri nobilelor vițe cu care e asociat. Dar, pînă și Cotnarul, care e un vin atît de caracteristic, n-a avut decît de cîștigat în contact cu „Tămîioasa". Oenologii știu bine că vechea formulă a acestui vin fără saman e „Grasă" (predominantă), „Fetească" + + „Țințară" (părți egale), dar au aflat (și eu de la ei) că un procent de 5 la sută vin busuioc îl face să se prezinte în condiții optime.

Încheiez aceste însemnări fugare cu o mică povestire care le întărește și le ilustrează:

Faptul s-a petrecut cu circa jumătate de veac în urmă. Printre vițele de vie, cu care s-au replantat podgoriile noastre filoxerate, figura și „Cabernet"-ul, viță de Bordeaux, care la origine, în *coupage* cu „Malbec" și „Merlot" dă cele mai bune vinuri roșii din regiune *(les grands crus)*. La noi a dat rezultate bune, ba, pe alocuri, rivaliza cu vechile vițe băștinașe cum a fost, de exemplu la Nicorești unde vița aceasta [illegible] și astăzi [illegible] zisă și „Băbească" sau „Roșă neagră".

P[illegible]untul podgoriilor noastre i-a fost atît de prielnic [illegible] şi [illegible]inul obţinut din ea s-a d[illegible]edit a fi atît de personal, în [illegible] torii îl culegeau separat, renunţînd la clasicul *coupa[illegible]* pe [illegible] socoteau de prisos.

Am însemnat toate acestea numai ca să pregătesc cetitorul pent[illegible] ceea ce va urma.

Un cunoscut al meu, căruia îi plăcea să învechească vinuri [illegible] părase un butoiaş de „Cabernet" de la un prieten din Vasl[illegible] Trebuind să lipsească o vreme, la înapoiere a constatat că cine[illegible] umblase la butoiaş, dar cu modestie (bănuiala cădea pe-un verişor). Îi lipsea vin cam de-un lat de palmă, nu mai mult. [illegible] omul ce să facă pentru a completa lipsa. Cineva l-a sfătuit să puie bila de sticlă, pînă s-o umplea vasul.

Înainte de a recurge la acest mijloc, îi veni o idee: îşi aminti [illegible] avea mai multe damigene cu vin busuioc şi completă vasul [illegible] vinul din ele. După trei ani de butoi, cu atentă supraveghere şi pritoc la timp, se înţelege, a ieşit un vin despre care bătrînii spuneau că e incomparabil mai bun decît toate vinurile pe care l[illegible] dat via vasluianului, de cînd există.

Am ţinut să aduc cazul la cunoştinţă oenologilor noştri, în[illegible]edi[illegible]ţat fiind că le va putea sugera interesante şi folositoare experie[illegible]

KISSELI

Referitor la num[illegible]ul tre[illegible]ut,
O ti[illegible] din Turnu M[illegible]gurele
D[illegible]pr[illegible]ta mea [illegible] „Minciunele"
Îmi [illegible]um [illegible] fo[illegible]rt[illegible] i-[illegible] pla[illegible]

De[illegible]pr[illegible] biscoturi zice nu discut
M[illegible]r [illegible]s [illegible]igura [illegible] fi rele
[illegible] Murfat[illegible]
[illegible] pr[illegible]um [illegible]

Dar, iată, n-am acasă „Murfatlar"
Să le mănînc, cum scrie la ziar,
Iar cu alt vin sînt poate indigeste.

De-aceea eu te rog frumos, fă bine,
Rețeta ce vei scri-o pentru mine,
Să meargă și cu vinuri mai modeste.

*

Vă dau rețeta unui dulce (căci, după cît am înțeles, asta doriți), ușor de preparat și foarte gustos. Pentru a-l prepara, vă trebuie: Un litru de lichid care poate fi: 1/lapte cu zahăr și vanilie; 2/lapte cu zahăr și cacao; 3/ lapte cu cafea, șocolată etc.; 4/zamă de compot (vișine, caise, prune, piersici, mere, pere și chiar cantalup care e foarte bun).

După ce ați fiert zama din menționatele lichide, scoateți din ea o ceașcă și lăsați-o să se răcească. Cînd s-a răcit zama, puneți în ea o lingură cu vîrf de feculă (făină de cartofi) și amestecați pînă ce se dizolvă bine făina, adică fără să mai lase cea mai mică urmă de cocoloș. Amestecați apoi cu toată cantitatea și puneți-o la fiert, amestecînd mereu, timp de o jumătate de oră. Lăsați să se răcorească puțin și turnați lichidul, după cum doriți, fie într-o formă mare, fie în forme mici.

Puneți la gheață. Lăsați pînă se încheagă bine. Serviți cu frișcă.

Denumirea felului e cea din titlu.

IERI ȘI AZI

Două rețete

DE CÎND IGIENA A FOST RECUNOSCUTĂ CA O ȘTIINȚĂ DE PRIM PLAN ȘI DE CÎND NORMELE EI

se răspîndesc și din ce în ce se respectă, omenirea se convinge, pe zi ce merge, că alimentația nerațională, mai ales de la o anumită vîrstă, e foarte dăunătoare sănătății. Rezultatul acestei oportun

convingeri e că, în ziua de azi, numărul gutoşilor e în scădere, pe cînd longevitatea în simţitoare creştere. E destul să cetim [illegible] şi cît se mînca altădată, pentru a ne da samă că cel mai mare şi hulpav mîncău din zilele noastre, n-ar fi în stare să ingereze în douăzeci şi patru de ore ceea ce ingerau la o singură masă, acum o sută de ani, cei cu dare de mînă.

Făceam aceste banale reflexii pe cînd, la un păhărel de „Frontignan" de Segarcea, o gospodină din ţara Moldovei îmi oferise, ca adjuvant al capitosului vin oltenesc, nişte minunate prăjiturele, a căror savoare m-a făcut să-i cer reţeta. La cetirea ei, mi-am amintit deodată că am în sertar reţeta aceleiaşi prăjituri, copiată dintr-un caiet ferfeniţit, în care era scrisă cu slove cirilice. Caietul purta data 1857. Titulatura reţetei vechi e *Corăbiele*, a celei noi *Corăbioare*. Ca document, şi pentru contrast, transcriu întîi reţeta veche. Pe a doua o dau la urmă, pentru a fi practicată. Aşadar:

CORĂBIELE (1857)

Două ocă (măsură veche de greutate echivalînd cu 1 kg 291 gr în Moldova şi 1 kg 271 gr în Muntenia, iar ca măsură de capacitate 1 litru şi 520 în Muntenia şi un litru şi 288 în Moldova) făină pecluită (cuvînt nemenţionat în dicţionare dar care înseamnă, probabil, trecută prin sită). O jumătate de ocă de zahăr pisat şi trecut prin sită deasă. Cinci dramuri scorţişoară (veche măsură de capacitate şi greutate. Capacitate: 0,00322 din litru, în Muntenia, şi 0,00380, în Moldova. Reţeta e moldovenească). Tot pisată. Două dramuri cuişoare pisate. Zece ouă, dintre care numai două cu albuş. Una ocă unt topit. O jumătate ocă migdale dulci, pisate cu chilugul pînă se fac alifie.

Preparaţia

T[illegible]im untul, care trebuie să fie proaspăt şi fără cusur, îl turn[illegible] [illegible] într-o covată, punînd puţin cîte puţin zahăr pi[illegible] [illegible]ş ara şi cui[illegible]arele şi tot am[illegible]ste[illegible]ăm cu lingura p[illegible] [illegible]e za[illegible]rul de ist[illegible].

Pe cînd amestecăm toate c-am scris mai sus, punem cîte o lingurică de făină, dar repegior, ca să nu apuce untul a se răci. Frecăm aluatul cu mîna şi, după ce l-am frecat bine, punem ouăle. Şi iar luăm aluatul la frecat. Pe urmă, ca să dăm aluatului o formă, punem degetul într-însul şi dacă crapă înseamnă că nu-i gata. Numai cînd nu mai crapă aluatul la cercat, punem în el şi migdalele. După ce-am pus migdalele şi am frecat aluatul de ajuns, adunăm tot aluatul din covată, punem peste el mai întîi un şervet şi apoi o blană şi-l lăsăm să hodinească preţ de două ceasuri, la un loc unde să nu răcească. După ce au trecut două ceasuri, întindem aluatul, îl tăiem în bucăţele de mărimea dorită, crestăm fiecare bucăţică sau mai bine apăsăm pe ea o cheie şi orice alta (aşa de frumuseţe) şi băgăm la cuptor unde trebuie să lăsăm ceasuri două. Căldura cuptorului trebuie să fie potolită. De obicei, corăbielele se bagă la cuptor, după ce s-a copt pîinea. În caz că nu s-a făcut pîine, înainte de a băga la cuptor tăvile cu corăbiele, cercăm cuptorul cu făină de păpuşoi: dacă arde făina, nu-i bun, dacă se rumeneşte numai, e bun. După ce le scoatem de la cuptor, presărăm pe ele zahăr, dar înainte de a se răci, cît sînt căldnţe încă.

CORĂBIOARE (1959)

400 gr făină, 300 gr unt, 250 gr zahăr. Vanilie. Un pic de sare. Freci untul în care ai pus zahăr, douăzeci de minute. Adaugi vanilie şi pe încetul făina. Pe urmă, faci din acest amestec mici bile pe care le turteşti, practicînd în fiecare cîte o găurică la mijloc.

Le pui la cuptor călduţ, lăsîndu-le între 20 minute şi jumătate de oră. Cînd le scoţi din cuptor, le tăvăleşti prin zahăr pudră vanilat.

ÎN LOC DE CRONICA GASTRONOMULUI

Închinare

Cu prilejul aniversării unei jumătăți de mileniu a orașului București.*

Arheologi de samă, istorici și profani
În unison simțiră că inima lor saltă
Cînd fu să proslăvească cu toții laolaltă
O jună capitală de cinci sute de ani.

Și nici ciobanul Bucur din lumea cealaltă
Nici orișicare altul din soții lui ciobani
De ar căta spre dînsa cu ochii lor sărmani
Nu și-ar cunoaște tîrla de mare și înaltă.

Dar cum cetatea noastră nu-i o *città dolente*,**
Acum nu mi-e gîndul la oi și monumente
Cît timp mai am pe masă o sticlă de vin „Leanca"

Deci, îmi închin paharul cu toată pietatea
Îl vind, se înțelege, pe ctitor și cetatea
Dar mai presus de toate pe ea bucureșteanca

* [illegible]

FRIPTURĂ DE HULUB

PORUMBEL

Cum toamna e încîntătoare
Și viața îmi apare roză,
Mă ierți, frumoasă cetitoare,
Că astăzi nu pot scri în proză.

În zări, amurgul întîrzie
De parcă lumea o regretă,
În toate-i vis și poezie
Și dumneata îmi ceri rețetă.

Voios, am mai cerut o halbă,
Pe cînd vecinul un sifon.
De cer lipită, luna albă
E o monedă de carton.

Deci nu pot scrie proză sau
Rețetele să le verific.
Rețetă însă tot îți dau.
Permite-mi numai s-o versific.

Rețeta

Iei un hulub decapitat
Ales din cei mai grași, firește.
Scoți penele. Cinătuiește,
Apoi sărează delicat.

Și nu uita un amănunt:
Tăind, spre-al înveli, o fină
Felie albă de slănină
Să-i pui în coș și-un pic de unt.

Pe urmă, c-un cuțit ce taie.
Ciopleşte cu îndemînare
Vreo opt sau nouă bețișoare
Și le așează în tigaie.

Hulubul cel cu unt umplut
Pe-acest grătar improvizat
Într-un cuptor va fi lăsat
La foc domol și susținut.

Și, ca să-i tragi din plin folosul,
Cînd slăninuța s-a prăjit,
Îl scoți afară negreșit
Fără să uiți să-i torni și sosul.

Cu un vin roș în păhărel
Friptura e o delectare.
Deci, îți urează poftă mare,
Al dumitale

PĂSTOREL

PRAZUL

FRANCEZII ÎL SUBSTIMEAZĂ, NUMINDU-L SPARANGHELUL SĂRACULUI. E DREPT CĂ PREparat ca salată aduce ca un sparanghel suferind de elefantiazis. [illegible] și culoare numai. La gust și miros însă își trăd[illegible] [illegible] prazul n[illegible] decît strămoșul usturoiului [illegible]

nut din cultură (în stare sălbatică nu există). Bucătăria franceză nu-l distribuie decît în rolul minor de condiment, utilizîndu-l mai mult la supe. Romanii îl prețuiau. Acel de crîncenă memorie împărat, Nerone, îngurgita singur cîte o supă de praz, încredințat fiind că astă îi întreține vocea. E adevărat că și în cărțile de bucătărie sînt multe feluri de preparate a acestei excelente legume, cum ar fi, de pildă: *poireau au gratin*; *poireau à la crême*; *poireau Mornay* etc. Toate sînt departe de a egala în sapiditate pîrdalnicul praz umplut cu carne de pasăre și în sos de vin, așa cum se gătește în Moldova. E meritul bucătarilor moldoveni de a-l fi născocit. Cea mai neașteptată și surprinzătoare întrebuințare care se poate da prazului o știu însă nu de la un bucătar, ci de la un poet.

*

În dosul Mitropoliei, la Iași, se află baia de aburi sau „feredeul turcesc", cum îi spuneau bătrînii. Cum ieși de la baie, la stînga, drept în fața seminarului „Veniamin Costache", fost palat domnesc al lui Mihai Vodă Sturdza, la colțul uliței Mitropoliei cu strada Lozonski, modestă ca înfățișare, circiumioara lui Manaș Canter, „cel cu vinuri bune", aștepta, cu statornicie și de cine știe cînd, trecătorul însetat. Și cine nu-i însetat după o baie de vapori? Era cu neputință ca privirile pietonului care ieșea dintr-odată de la feredeu, îndreptîndu-se spre centru, să nu se oprească pe pancarta pe care Manaș o pusese la ușă: *Pelinaș ca după baie*.

Dar, acum că am schițat decorul, să intrăm în acțiune.

Facem sudație în sălița de abur uscat, mai puțin nevinovat ca primul om, dar gol-goluț, ca el. La celălalt capăt al băncii, neuitatul meu prieten, poetul Mihail Codreanu, făcea la fel. Îi adresez salutul de rigoare. M-a recunoscut după glas (se știe că nu vedea):

— Ce faci după baie? — mă întreabă.

— Mă duc urgent să pun la loc lichidul pierdut.

Poetul exclamă zîmbind:

— Eram sigur. Parcă mai era nevoie să te întreb?

— Mergem la Smirnov? (Frații Smirnov țineau cea mai bună băcănie din Iași).

— La Smirnov am fost eu! răspunse cu gravitate poetul.

Știam ce-nseamnă asta. Mihail Codreanu era un om cu tabieturi. Fără îndoială că avea la pachet niscaiva „coloniale și delicatese", care să rimeze cu vinul lui Canter (rime rare). Căci avea Manaș Canter „Cotnar" vechi, din via Rozновanului, dar îl vindea cu țîrlita, pe sprinceană, Mihail Codreanu era cap de listă. Eu, după el.

— Aşadar, mergem la Manaş, zic.
— Cum de-ai ghicit?

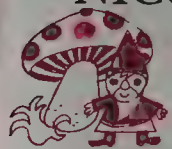
*

Manaş Canter ne aştepta cu o salată de icre de ştiucă, lăsate de Mihail Codreanu în acest scop, odată cu o sticlă de untdelemn fin, piper şi lămîie.
— Îţi place salata? mă întreabă poetul.
— Cum să nu-mi placă?
— Şi ştii cu ce-i făcută?
— Cu ce să fie? Cu ceapă!
— Aferim gastronom!
— Probabil că e cu ceapă de apă, că văd că-i tare gustoasă.
— O fi, da nu-i ceapă.
— Ce-i atunci?
— Praz, bobocule, partea albă de la praz, tocată ca ceapa.
— Bravo, maestre, zic. Toţi amatorii de ceapă ar renunţa bucuroşi la ea, gustînd din această salată.
În timpul acesta, Vlad Cuzinski, societar al Teatrului Naţional şi director de scenă, după un infructuos colind prin toate bodegile Iaşului, ne dibui aici, asupra acestei discuţii. Mihail Codreanu era directorul Teatrului şi eu autor debutant. Mi se repeta o feerie în versuri, „Rodia de Aur", scrisă în colaborare cu Adrian Maniu. La invitaţia noastră de a lua loc, Cuzinski refuză.
— Terminaţi odată, izbucni el iritat, am început actul doi.
— Urmaţi, îi răspunse Codreanu, noi repetăm aici (şi mai ceru o sticlă).
— Atunci adio! spuse Cuzinski, ieşind pe uşă.
— Şi un praz verde, mormăi Manaş.
— Cu icre de crap, intervenii eu.
— Ba de ştiucă, mă corectă poetul.

*

Am scris rîndurile de faţă pentru confraţii care vor încerca această salată şi pentru care, desigur, o vor adopta. Îi rog ca de această de[illegible] împrejurare să-şi amintească de Mihail Codreanu, ale [illegible] e pămînteşti hodine[illegible] acum în dealul Tătăraşil[illegible] la [illegible] „[illegible]a" din Iaşi.
Iar [illegible] paha[illegible] el care aduce aminte, să spui, rog [illegible] tare, [illegible] unul din frumoasele sonete ale lui.
[illegible] aşa [illegible] poeţii şi numai aşa se petrece cuv[illegible]

UN PRECURSOR: NICOLAE OLEXIUC



EXISTĂ ÎNCĂ ANALFABEȚI CU DIPLOMĂ ȘI PEDANȚI TELURICI, GHIFTUIȚI DE LECTURI

nedigerate, care așează bucătăria printre îndeletnicirile minore, refuzînd bucătăriei titlul de artă, rezervat, după canoane, simțurilor clasificate superioare. Aceștia acordă mai multă atenție unei industrializate statuete de bronz, turnate în serie de cine știe ce ratat al sculpturii (dacă sînt siguri că autorul a absolvit școala de, *Belle-Arte*), decît ar acorda unui mirific profil de madonă, modelat în miez de pîine (în caz că ar ignora că acest capriciu insolit se datorește unui moment de bună dispoziție al lui Benvenuto Cellini, al lui Michelangelo Buonarroti). De aceea (și pentru că ne aflăm în bucătărie), să-i lăsăm să fiarbă în zama lor, afirmînd fără sfială că bucătăria e o artă.

Orice îndeletnicire, care pune în mișcare în omul înzestrat imaginația creatoare, artă este. Și mai curînd merită titlul de artist un inovator în fabricarea parfumurilor, de pildă, sau un medic care depășește limitele științei medicale, prin ceea ce cu drept cuvînt numim talent clinic, decît un pletos versificator, autor de balade vanilate și ode cu sirop.

Și trilurile privighetorii și boncăluitul cerbului și un mare capitol din poezia lirică, din instinctul de conservare al speciei, purced din „acel instinct atît de van", cum îl numește Eminescu, „ce le abate și la păsări de vreo două ori pe an". Manifestările instinctului de conservare individuală, care în decurs de milenii au împins omul la acte de fioroasă sălbăticie, s-au potolit treptat. Îndepărtîndu-se din ce în ce mai mult de natură, omul și-a creat noi condiții de viață, la care încet-încet s-a adaptat. Bucătăria a mers în pas cu toate aceste transformări succesive, pe care le-am numit progres și civilizație.

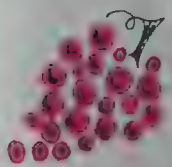
Făceam fără voie, aceste reflecții în fața vitrinei restaurantului „Gambrinus" de pe Bulevardul 6 Martie (colț cu Brezoianu), unde o feerică expoziție de mîncări reci aduse mulțimea buluc. Se expuse acolo, în desăvîrșită execuție, ce nu gîndeai: pește și tot soiul de cărnuri în aspic chilimbariu, piramide de icre de crap clădite într-o savantă arhitectură și cu meșteșug împodobite cu

Dar generos, ca mai toți adevărații artiști, Nicolae Olexiuc a-a îndemnat să împărtășească și alt ra tainele artei sale. A s[illegible] carte de bucate, în care dă în vileag, pe înțelesul tuturor, rețe[illegible] practice și ușor aplicabile de bufet rece, specialitate în care e *hors clas[illegible]*. Autodidact inteligent, autorul și-a însușit, prin lectură, suficiente cunoștințe stilistice, pentru a exprima clar ceea ce știe bine.

Cărți de bucătărie, dintre care unele foarte bune, s-au mai scris la noi, dar toate de către gospodine și intelectuali în afară de meserie. Cărțile scrise de marii bucătari francezi alcătuiesc o impunătoare bibliotecă. În țara noastră, bucătarul a gătit după nas, tot așa cum lăutarul a cîntat după ureche. Nicolae Olexiuc este, dacă nu primul, în orice caz printre cei dintîi tehnicieni autori de carte de bucate în limba română. Prin asta se înscrie printre precursori. A deschis o pîrtie. Și cum totul începe prin a începe, desigur că va avea imitatori.

În ce-l privește, îi doresc din toată inima, ca laolaltă cu pictorii, scriitorii și muzicanții, să-și vadă meritoria și oportuna operă recunoscută ca atare și încununată cu lauri oficiali, pentru a-și lua cu cinste locul ce din plin i se cuvine.

COTNARUL



VLĂSTAR DOMNESC, LĂSAT PE MÎNA SLUGILOR, «COTNARUL» ȘI-A SCHIMBAT RENUMELE-N PORE-

clă. Aceste vorbe aspre le-am auzit rostite de-un bătrîn podgorean care-și vînduse via pe care o cultivase cîndva la Cotnar. S-a înăcrit moșul! Îmi ziceam, privindu-l nedumerit.

— Și de ce, [illegible]oane? întreb.

– D-apoi mata nu vezi ce bagiocoră de vin găsești pe toate [illegible]rile sub firma asta? S-o umplut țara de „Cotnari", care de [illegible] bi isnic și mai ne opt și cînd îi căta bine, nici la fața lo[illegible] găsești unul acătării!

— Şi cum explici asta?
- Ehei, drăguţă, asta-i poveste lungă şi cu cîntec.
— Ştiu că pe vremuri, zic, puteai scrie în voie „Cotnar" pe sticlă, orice proveniență ar fi avut vinul dinăuntru. Acuma nu mai merge.
Regiunea s-a delimitat.
— Nu s-ar mai fi delimitat!
— De ce?
— Apoi crezi mata că e destul să iei o hartă şi să tragi cu tihişirul un cerc în jurul unui sat pentru a delimita o regiune viticolă? Asta-i treabă migăloasă, drăguţă, şi gingaşă foarte. Nu toate viile din preajma Cotnarului au dreptul să-şi numească vinul aşa. Sînt în schimb altele, aşezate mai depărtişor, care au acest drept. După a mea părere şi după compoziţia geologică a pămîntului, viticoliceşte vorbind, Cotnarul începe la nord de Tîrgul Frumos, trece prin satul cu acelaşi nume, atinge Maxutul şi se opreşte la Feredeni. Fişia aceasta de pămînt dă un vin identic. De ce să-i iei dreptul de a-şi purta numele? Ai în schimb în inima Cotnarului porţiuni de pămînt care dau un vin cu totul deosebit de aceasta. De ce să-i îngădui să-şi spuie „Cotnari"? Dacă mi-ar naşte mie nevasta la Barcelona, să n-aibă odrasla mea dreptul de-a fi român, în timp ce aceea a vizitiului meu ţigan să-l aibă, fiindcă s-a născut pe moşia mea?
— Aşa este?
— Dar nu-i numai atît Cotnarul, nu este numai o regiune, e şi o formulă.
— Ştiu: *grasă* şi *fetească*.
— Da, dar nu strică să-i pui şi ţîrţără. Eu îi puneam şi crede, rogu-te, că scoteam un vin cum nu se mai află. Astăzi mi s-a spus că sînt proprietari care au înlocuit aceşti struguri de reputaţie seculară cu „Chasslas", „Aligoté" şi chiar „Delavar" (ruşinea pămîntului).
— E o ticăloşie!
— Şi o împietate.
— Bine, urmez eu, dar asta trebue să fie rarisim.
— Nu pe cît socoţi.
— În orice caz, după cîte ştiu (şi doar cunosc ţinutul) tot grasa şi fetească predomină.
— Da, dar mulţi le culeg separat, şi ne la timp, şi mai nici unul nu are răbdare să aştepte cît trebuie pentru a trage vinul în sticle
— Asta am constatat şi eu.
— Păi vezi? A pune în circulaţie „Cotnar" prost, a urmat, e ca şi cum ai prezenta străinătăţii un Eminescu tradus ca vai de lume

*

Aici s-a încheiat discuția cu bătrînul podgorean. Ajungînd la o răspîntie, la care drumurile noastre luau altă direcție, ne-am despărțit.

Întîmplarea a făcut ca tocmai în acea zi să iau masa la un mic restaurant pe a cărui listă de vinuri (reproduc întocmai) era scris:

Cotnari grasă.
Cotnari fetească.
Cotnari veritabil (chiar așa!).

În fața acestei spăimîntătoare idioții, filipicile bătrînului nu mi se păreau exagerate. Sticlele lunguiețe și de culoare portocalie, întocmai ca acele care conțin vin de Rhin, cu capse strălucitor poleite și etichetate, de-un ultragiant prost gust, veneau din regiunea de origină. Le-am încercat pe rînd. Toate conțineau un lichid urît, de-un roșietic turbure, rău mirositor și impotabil. Sticla pe care scria *Cotnari veritabil* era, ce-i drept, cea mai ieftină, dar și cea mai proastă. Adevărul e că toate erau pe cît de veritabile pe atît de proaste.

Și pentru că așa înțeleg unii producători să recomande voievodala podgorie, va să vorbesc ceva despre ea și, dacă nu despre vinul ei actual, măcar despre posibilitățile lui.

Atît natura solului cît și climatul fac din Cotnar, dacă nu cea mai, cel puțin una din cele mai binecuvîntate regiuni viticole ale Europei Orientale.

Vinul pe care îl dă, ajuns la maturitate, e atît de caracteristic, încît nu e nevoie de expert pentru a-l defini. Un copil cu miros normal, dacă a dus o singură dată un pahar de „Cotnar" la nas, îl poate deosebi tot atît de ușor de alt vin, cum deosebești un trandafir de o garoafă, cu ochii închiși. Cînd e bine vinificat și conservat în condiții bune, culoarea îi e galben-aurie, cam ca frunza pîrguită, buchetul delicat, în raport cu masivitatea corpului și lasă în gură o amintire ușor iodată de coajă de nucă. Acesta-i idealul. Cînd e violent parfumat (și asta se întîmplă cel mai des) și se întunecă în pahar (la case bune) e datorită unei vinificații deficitare și unei proaste conservări.

Am constatat personal că multe vinuri de fermentație tumultoasă, provenite din diferite puncte ale țării și din sorturi de viță diverse, imită „Cotnarul" cu precocitate, adică începînd de la doi ani, vîrsta la care „Cotnarul" e departe de a fi „Cotnar".

Dar dacă pomenitele vinuri aduc olfactic cu „Cotnarul", sînt departe de puterea, armonia și echilibrul lui. Calul englez tot la 2

ani e pus să alerge în curse, în timp ce, înainte de cinci ani bătuți, arabul nu zice că are cal.

La fel și „Cotnarul". Fermentează mai potolit, se formează mai anevoie dar după cinci ani de educație la butoi și un an-doi reflexi uni în sticlă, e perfect, e perfecția însăși.

În sprijinul acestei afirmații, voi cita povestea adevărată a unei balerci de „Cotnar".

Profesorul de geologie Gh. Macovei, autor al remarcabilei lucrări „Les gisements de pétrole" și membru al Academiei Române, cumpăra în fiecare an cîte un butoiaș de vin de la regretatul profesor de chimie D. Cădere, proprietarul unei frumoase și îngrijite vii din împrejurimile Iașului. Nu aducea niciodată (și bine făcea) butoiul la București. Îl lăsa totdeauna să se învechească, odată cu frații lui, în pivnița de la vie, sub atenta și priceputa îngrijire a prietenului ieșean. Odată (să tot fie nouă ani de atunci) căpătase o balercuță de „Cotnar", pe care tot în pivnița lui Cădere a pus-o în gazdă.

M-am bucurat ades de calitățile acestui vin domnesc, dar despre devenirea lui, iată ce dețin din însăși gura profesorului Cădere:
— Vinul pe care-l bei și prețuiești atît, mi-a spus, l-am crescut din față. Acum, n-am ce zice, sînt mulțumit de el, dar mi-a scos peri albi. Ca must era o bunătate. După prima fermentație, turburel încă, o minune. La al doilea an începe să se altereze într-un fel ciudat și necunoscut mie. În anul al treilea m-am speriat: era fetid. Îi dădeam toate îngrijirile prescrise, dar fără mari speranțe. În anul al patrulea,ce să vezi? Începe să se dreagă! La cinci ani împliniți, nu-mi venea să cred minunea: se limpezise ca topazul, căpătînd onctuozitatea și buchetul pe care îl știi. Cum l-am gustat, am și pus mîna pe condei, telegrafiind la București: Macovei, trimite sticle că vinu-i gata.

De atunci, ori de cîte ori aud despre vreun cotnărean că trage vinul la sticle la al doilea sau la al treilea an, îmi amintesc de balerca profesorului Macovei, de povestea lui Cădere și de vorbele lui Trahanache:

„Ai puțintică răbdare, frate!"

Vremea, 1963

SECRETUL COTNARULUI

SĂ PROCEDĂM METODIC. DECI ŞI MAI ÎNTÎI CE E VINUL? ÎL DEFINESC: SINGURA

ființă în stare lichidă.
De ce?

Pentru că se bucură de aproape toate atributele ființei vii: se naşte, trăieşte şi moare. E drept că nu se reproduce (şi e păcat): dar fermenții care îi dau viață îndeplinesc şi această condiție organică.

Cînd alcoolul dintr-un vin depăşeşte un anumit număr de grad (cam între 15° şi 16°), fermenții sînt ucişi şi vinul e altceva decît ceea ce trebuie să fie. Acest amănunt e total ignorat de majoritatea producătorilor noştri de zamă de struguri şi de mai toți traficanții de butoaie şi sticle *en gros* şi *en détail*. Indignat şi uluit de atîta agresiv primitivism, i-am auzit, nu o dată, lăudîndu-şi marfa după gradele de alcool pe care le conține, ca şi cînd nu armonia elementelor componente, ci tăria ar hotărî de calitatea unui vin. E adevărat că sînt vinuri renumite ca: „Xeres", „Madera", „Marsala" şi „Porto", care sînt şi dulci şi foarte alcoolice, dar confecționarea lor ține mai mult de fabricație decît de vinificație, toate vinurile acestea constituind o categorie specială, denumită *vins de liqueur*. Nici urmă de viață nu mai e în ele şi suportă transportul pe mare în vase, fără să se altereze, ceea ce e exclus pentru vinul tărişor. Însuşi „Haut-Sauternes"-ul care e fala Bordeaux-ului e mult prea bogat în alcool şi zahăr pentru a fi aşezat printre vinurile utilizate în timpul mesei. Un fin gurmet nu-l va bea niciodată decît frapat şi la desert. Acel ce destupă o asemenea sticlă la începutul sau în cursul unui prînz, la peşte de pildă (americanii îl beau şi la friptură) e, gastronomiceşte, descalificat, dovedind prin aceasta că nu ştie nici să mănînce, nici să bea. Nu insist asupra acestor considerațiuni, ele depăşind scopul articolului de față. Despre „Cotnar" mi-am propus a scrie şi mai ales despre secretul lui, pe care vreau să-l divulg. Ca să ajungem la el, nu strică să aruncăm o scurtă privire istorică asupra vinificației la noi.

Logica ne impune să considerăm istoriceşte vinul românesc în două epoci, neted distincte: înainte şi după filoxeră.

*

Exagerează aceia care afirmă că toate vinurile româneşti dinainte de filoxeră erau bune. E foarte adevărat, în schimb, că în absolut toate podgoriile noastre se găseau atunci şi vinuri bune. Viţele indigene, de mult adaptate solului şi perfect aclimatate, ca: „Crăcana"[1] (băbească sau rară neagră) „Grasa", „Fetească", „Ţirţâra", „Busuioaca" (tămîioasă) „Galbena" de Odobeşti (la Odobeşti-Panciu), „Gordana" (la Drăgăşani), „Crîmpoşia" (Valea Călugărească şi în toată Muntenia) etc., dădeau vinuri sănătoase, puternice şi rezistente (nu toate vinurile puternice sînt şi rezistente, şi invers). Pe acele vremuri ferice, vinificaţia era simplă şi conservarea uşoară. Viţa o plantase Dumnezeu şi vinul se făcea singur. Pivniţă bună, butoi curat şi pritoc la timp, atît cerea. Cu toate acestea, în multe podgorii de ale noastre, experienţa şi intuiţia cîtorva podgoreni şi pivnicieri ajunseseră la unele rafinamente de *coupage* şi conservare, cu onorabile tradiţii, din nefericire pierdute sau părăsite. Ba, ceva mai mult: în via domnească de la Cotnar (şi asta se ştie şi din scripte şi prin tradiţie orală) procedeul de culeş şi de vinificare (abandonate azi) era acelaşi care şi acum face gloria familiei Lur-Saluces, proprietară a celebrei podgorii bordeleze Chatea-Yquem: se culegea bob cu bob, şi numai boabele pîrguite pînă la aşa-numita *pourriture noble*, şi se aduna spre fierbere numai ceea ce se prelingea picătură cu picătură din zăcătoare, obţinînd ceea ce în Bordeaux se numeşte *crème de tête* sau, cum i-am zice noi, caimacul.

Iată însă că America vine să pună capăt acestei comode stări de lucruri, trimiţîndu-ne în dar filoxera. Replica Europei a fost Pasteur.

Boala şi leacul apar aproape simultan. S-a altoit, s-a replantat. De-atunci însă vinul nu mai suportă tratamentele empirice şi cer podgoreanului cunoştinţi de care tihnitele vremi patriarhale îl dispensau.

La noi, anarhia replantărilor făcute după fantezia fiecăruia şi după cele mai arbitrare criterii, ignoranţa şi cupiditatea producătorilor a venit să desăvîrşească opera de distrugere a unui produs care, alături de grîu, de petrol şi sare, ar trebui să constituie unul din cele mai mari venituri pentru economia naţională şi — titlu de justă mîndrie pentru prestigiul ţării.

Gravă eroare!

[illegible]

Podgorii altădată celebre s-au compromis de la o zi la alta şi vinuri de mare olasă, încăpute pe mîini profane de iremediabili ageamii, şi-au atras un unanim şi nedrept discredit. Aşa, de pildă, despre vinul de Drăgăşani pretutindeni se spune că nu rezistă învechirii, fiind predispus din naştere la grabnică oţetire. *În anii buni*, Drăgăşanii dau un vin auriu, frumos la înfăţişare (18 carate), perfect echilibrat, cu pronunţat gust de fruct, suficient, acidulat, delicat şi cu buchet subtil. Repet: *în anii buni*. În toamnele ploioase, însă, cînd razele solare nu au timpul să-şi realizeze misterioasa şi binefăcătoarea operă, ca în orice altă podgorie în condiţii identice, vinul iese plăcut. Lăsat în starea de inferioritate în care se află, din lipsă de aciditate, el cade victimă fermentului oţetului (*mycoderma aceti*), căruia nu-i poate rezista.

E oportun ca, în acest caz, podgoreanul de pe Dealul Oltului, Călina sau Mitrofani (acestea alcătuiesc Drăgăşanii şi nu cei patruzeci de kilometri de hibrizi care s-au întins ca o lepră în jurul podgoriei) să-şi amintească şi să ţie samă că mulţi copii născuţi prematur ajung oameni valizi şi chiar puternici prin îngrijiri speciale. Ceea ce a neglijat sau refuzat să dea natura completează ştiinţa.

La fel vinul.

Deschizînd orice abecedar de vinificaţie, cum sînt, de pildă, admirabilele manuale ale lui Chancrin („Le vin", „La vinification") se va convinge uşor şi repede că dacă *acid îi lipseşte vinului, acid trebuie să-i dea*, şi anume acel acid care în mod normal intră în compoziţia lui.

Aşadar, acidul tartric sau acidul citric, introdus în cantitatea necesară în vinul suferind, redîndu-i ce-i lipsea, îl va feri de oţeteală. Acest secret al lui Polichinelle, continuă să fie încă şi secretul drăgăşenenilor.

Ca să ajungem la acel al Cotnarului, voi povesti, întocmai cum s-au întîmplat, următoarele.

Făceam parte dintr-o comisie de selecţionare a vinurilor, care lucra la Ministerul de Domenii şi în care făcea parte şi regretatul C.G. Ne aflăm la capitolul „Cotnar."

Într-o discuţie destul de vie, negasem cîtorva membri din comisie calitatea de a se rosti asupra acestui vin, pe motivul suficient că nu erau familiarizaţi cu marile recolte ante-filoxerice şi că, prin urmare, le lipseau unicul punct de reper care le-ar fi permis să judece şi să hotărască.

Aveam probele în faţă şi le notam după culoare şi miros, votam contra celor mai multe. Unele erau foarte bune dar pentru mine nu reprezentau regiunea. G., văzîndu-mă că pun notele

[illegible] să gust vinurile, m-a rugat să-i arăt ce scriu. Nota de care s[illegible] [illegible] mai des era: necaracteristic.

Ai şi n-ai dreptate, mi-a zis. Ceea ce numiţi dumneavoastră, [illegible]enii, caracteristic acestui vin, nu e, de cele mai mult[illegible] ri, decît rezultatul unei greşeli de vinificaţie şi unei proaste c[illegible]nservări. Vinul acesta pe care dumneata îl respingi, îmi zise, indicîndu-mi un pahar cu soare lichid, e o minune.

—Nu susţin contrariul dar nu-i dau voie să se intituleze, „Cotnar" măcar că via de origină e una din cele mai bune din regiune. A fost tras în sticle prea devreme, zic.

— Dacă aş avea vie la Cotnar, eu aşa l-aş face, nu cum cereţi dumneavoastră să fie.

Eu, pentru a-mi ilustra punctul de vedere, cer unui funcţionar să-mi aducă trei sticle pe care le însemnasem.

— Domnule G., zic, vinul acesta e din Buzău, alăturatul din Mehedinţi, celălalt din Ardeal. Măcar că din regiuni atît de deosebite, prezintă atît de asemănător caracterul „Cotnarului", încît nu m-aş opune să se scrie pe sticlă, „tip Cotnar", în timp ce vinurile trimise din chiar regiunea Cotnar, neavînd îndeajuns stagiu la butoi, oricît de paradoxal s-ar părea, nu reprezintă regiunea. Parcă nu-s de acolo!

C.G. a zîmbit cu bunătate.

Nu cred să existe moldovean care să nu fie de părerea dumitale şi ştiu că e greu să te conving. Eu rămîn însă la părerea mea: caracteristica e o greşeală de vinificaţie şi de tratament, o predispoziţie naturală la supraoxigenare sau, ca să întrebuinţez termenul tehnic, la modernizare.

De-atunci, ori de cîte ori m-am întîlnit cu C.G. am reluat discuţia, el susţinîndu-şi punctul de vedere, eu combătîndu-l.

Iată că într-o zi, însă, vreo trei ani după şedinţa de la Ministerul de Domenii, amicul meu Alexandru I. Ionescu, vechi podgorean din Drăgăşani, care trăsese cu urechea în comisie la discuţia cu G., mă invită la dejun. Am gustat ades în casa lui multe străvechi butelii de Drăgăşani, unele chiar dinainte de filoxeră, şi prezenta e totuşi în deplină vigoare şi fără cusur, ceea ce dovedeşte că şi el şi înaintaşii de la care a moştenit via, cunoşteau secretul Drăgăşanilor. Ironia soartei a hotărît ca tot prin acest drăgăşenean să aflu secretul Cotnarului, aşezat la celălalt cap[illegible]t al ţării şi de-o factură cu totul alta.

Înainte de a ne aşeza la masa, luîndu-şi un aer misterios, mă du[illegible] in [illegible]daia lui de lucru, prezentîndu-mi o sticlă şi-un pahar:

– Ai putea să-mi spui ce-i asta?

– [illegible]otnar," îi răspund fără şovăire, de cum am dus pahar [illegible] ne

El începe să rîdă:
— E „Drăgăşani", din via mea.
— Imposibil, zic, „Cotnarul" şi „Drăgăşanii" pot servi de exemplu pentru a demonstra ce înseamnă două buchete cu totul diferite.
— Totuşi, e „Drăgăşani".
— Nu cred!
— Experienţa G., îmi răspunde surizînd.
— Cum aşa?
— Simplu! Am luat această sticlă nu tocmai plină, astupînd-o nu tocmai bine cu acest dop metalic în spirală, care acum, vezi, lasă destul loc unei şuviţe. Am aşezat sticla lîngă calorifer fără să mai controlez ce se întîmplă. După trei săptămîni, iată rezultatul. S-a oţetit?
— Nu!
— Miroase a „Cotnar?"
— Miroase!
— Ei? Oxigenul, colega, modernizarea, avea dreptate G.

*

În ceasul acela C.G. nu mai era.
În faţa locului, însă, elementară datorie de onoare faţă de memoria iscusitului podgorean, mă obligă să fac în public *mea culpa* arătînd adevărul şi mărturisind măcar acum regretul de a-l fi combătut, după cum se vede pe nedrept.

Vremea, 1943

SIFONUL

E INAMICUL NR. 1 AL PODGORIEI NOASTRE. DE ORIGINE ETNICĂ NECUNOSCUTĂ, INESTETIC

şi subversiv, guiţînd şi grohăind porcin, nu s-a mulţumit să pr faneze zîmnicul şi crama prin oribila mezalianţă denumită şpriţ, dar de la circiuma periferică, unde stăpîneşte în dictator, a izbutit să

s[illegible] in[illegible]ze pînă la restaurantul de lux şi la simandi[illegible] ban[illegible]. E prea mult!

....

Răspîndirea sifonului a dus încet dar sigur la pervertirea gustului, la falsificarea noţiunii de vin şi în cele din urmă la totala ei dispariţie. Prea puţini mai sînt aceia care ştiu ce înseamnă un vin bun. Şi de unde vinul românesc era menit, atît prin climat, cît şi prin compoziţia geologică a solului să reprezinte o considerabilă cifră în economia naţională, a ajuns astăzi quasi-inexistent la export (amintim în treacăt că sîntem a patra ţară producătoare din lume). Şi dacă sifonul nu e cauza unică a acestei stări de lucrări, e fără îndoială una din cele mai importante. Influenţa lui ne-a închis într-un cerc vicios din care nu vom putea ieşi decît prin mijloace radicale. Podgorenii acuză consumatorii, consumatorii acuză podgorenii. Ambii au puţină dreptate şi ambii mint puţin. Întrebi un podgorean:

- Ce te face pe dumneata să laşi vinul alb să capete această culoare întunecată, incertă şi inadmisibilă?

Îţi va răspunde invariabil:

Apoi cum să-l fac deschis, domnule, dacă nu mi-l primeşte cîrciumarul? Dumneata nu ştii că toţi băutorii pun sifon, dacă-l ofer în culoare deschisă (adică aşa cum trebuie) îl refuză, zicînd că-i apă chioară?

Te adresezi apoi unui şpriţar:

— De ce strici dumneata vinul cu sifon?

Fii sigur că-ţi va răspunde la rîndu-i:

- Apoi avem noi vinuri pe care să le putem bea pure? Dacă nu le-am drege cu puţin sifon, nu s-ar putea bea!

Dumnezeu să-i priceapă, că eu nu pot!

Dar în faţa acestei situaţii nu-i decît o soluţie: desfiinţarea duşmanului.

Din cauza lui vinurile roşii (şi ce vinuri roşii produceau podgoriile noastre!) nu au căutare; din cauza lui vinurile albe sînt toate dulci, urîte şi cu mult prea alcoolice; din cauza lui nu mai avem vinuri de calitate şi nici nu mai ştim bine ce-i aceea.

Mi s-a întîmpiat să fac parte dintr-o comisiune în care un podgorean cu reputaţie de mare conducător condiţiona admiterea unor vinuri la export după numărul de grade pe care îl conţine[illegible] cu pr[illegible]dilecţie pentru cele foarte tari. Cei cîţiva (puţini [illegible] care se pricepeau în materie schimbau priviri ironice şi [illegible]leau. Mărturisesc că eu nu m-am veselit deloc. Ba, am lu[illegible] c[illegible]vînt[illegible]l îndrăznind a schiţa o ele[illegible]ntar[illegible] le[illegible]ţie de [illegible] şi susţinut de [illegible]i cîţiva [illegible]xperţi adevăraţi, am r[illegible], în [illegible]

impun cîteva aşa-numite *verité premieres**. Părăsind comi unea, m-am adresat vecinului meu, regretatului C.G.

Domnule, cînd va veni oare vremea în care experţii noştri înceta să mai conteze vinul pe cenţi şi cînd vom putea găsi, căci e posibil în fiecare restaurant mai curăţel, aşa cum se găseşte în tot Occidentul, un pahar de vin alb curent, sec, frumos, limpede şi care să nu aibă mai mult de 12°? Cînd o să ne putem plăti şi noi fantezia, ca la o spinare de iepure sau la un muşchi de porc, restaurantul să ne poată servi un pahar de vin roşu care să fi stat măcar cinci ani la butoi şi încă unul-doi în sticlă?

— Cînd nu vom mai avea sifon pe mese, mi-a răspuns.

Şi cîtă dreptate avea încercatul podgorean!

*

Îmi amintesc că odată, la Iaşi, un negustor cotat ca foarte priceput în alegerea şi îngrijirea vinurilor m-a consultat asupra unui vin pe care intenţiona să-l cumpere. Mi-l amintesc perfect: deschis, în culoarea coajei de lămîie şi a luminii de lună, cu buchet delicat şi pronunţată fructuozitate, jucăuşă, zglobiu şi spornic la băut prin uşurinţă lui eterată, plină de fantezie şi frivolitate, în fine un vin cu rază mare de acţiune, vin de cursă lungă. Cum l-am gustat l-am şi recunoscut. Nici nu era greu, căci nu există mulţi proprietari care să vindece în acest fel şi nici multe vii atît de avantajos expuse şi în mai prielnic pămînt. Îi spun:

— Nu mai sta la gînduri. Cumpără-l cu ochii închişi, oricît ţi-ar cere.

— Nu-mi cere mult.

- În cazul acesta, probabil că proprietarul e la strîmtoare şi că are urgentă nevoie de bani, altfel nu cred că l-ar vinde şi mai ales dumitale.

- De ce domnule?

— Pentru că un asemenea vin nu e evaluabil în bani, întocmai ca un sonet sau o simfonie. Un poet persan, Omar Kayam, i-am zis, scrie că rău face podgoreanul care vinde vinul cel bun, pentru că ce altceva mai de preţ poate cumpăra cu acei bani?

— Bine, bine, mi-a răspuns negustorul, m-am hotărît, îl iau, dar să mai văd ceva.

— Ce să mai vezi?

— Dacă rezistă la proba sifonului!

Auzind una ca asta m-am supărat rău!

— Ascultă, zic, să ştii că în astă-seară mă întîlnesc cu proprietarul. Am să-l sfătuiesc stăruitor să nu-ţi vîndă vinul. Nu! meriţi!

* Adevăruri primare (n. ed.)

Ce să fac, domnule, mi-a răspuns, dacă așa cere lumea?

O fi, dar sifonul nu e numai inamicul vinului român[ă] și inamicul românului. Și asta nu numai pentru că trivialul r[e]cipient îi produce aciditate și-l balonează, ci pentru că are instr[u]mente criminale, devenind uneori de-a dreptul asasin. Chiar acum câteva zile mă aflam la grădina restaurantului „Cina" cu d-l procuror Radu Cîndea și cu vărul acestuia, dl. Stamatopole. Ne bucuram cu toții de răcoarea copacului sub care era așezată masa și de impresionanta farfurie cu raci fierți pe care urma să-i stropim cu puțin vin să ne tulbure nouă seninătatea clipei.

Ce era?

Un sifon explodase lîngă o masă vecină. Schija a țîșnit ca din obuz să se înfigă în trunchiul unui pom. Nu știu dacă mărimea ei ar fi fost de-ajuns pentru a decapita imprudentul consumator, dar socot că e de ajuns să ne poată scoate un ochi sau să ne modifice forma nasului, pentru a izgoni odată pentru totdeauna sifonul de pe mesele noastre.

Vremea, 1943

NOTĂ ASUPRA EDIȚIEI

Ediția de față își propune să restituie o parte din proza lui Al. O Teodoreanu, publicată în presă la modesta rubrică intitulată CRONICA GASTRONOMULUI, proză ale cărei virtuți, dincolo de scopul lor funcțional, poartă amprenta celui care a scris HRONICUL MĂSCĂRICIULUI VĂLĂTUC — umorul suculent, expresivitatea stilistică și plasticitatea cuvîntului fiind și aici cu prisosință prezente.

Textul este reprodus după ultimul manuscris al autorului, fapt ce ne-a dat posibilitatea să oferim cititorilor forma definitivă pe care însuși Al. O. Teodoreanu a pregătit-o în vederea editării unui volum.

Confruntînd articolele — publicate între anii 1957—1959 în revista „Magazin" — cu manuscrisul revăzut ulterior se observă exigența autorului pentru finisarea stilistică a textului. În acest sens, pentru a realiza un ritm mai alert, mai spumos, au fost eliminate, adesea, cuvinte, expresii, fraze întregi; adăugirile, cantitativ neimportante, au fost efectuate numai atunci cînd trebuiau să contribuie la pigmentarea lecturii.

Am considerat necesar să includem în acest volum și articolele „Prazul" și „Nicolae Olexiuc" („Magazin"—1958) pe care, netntîlnindu-le în manuscris, le redăm sub forma apărută în revistă. Lor le-am alăturat, apoi, articolele „Cotnarul", „Secretul Cotnarului" și „Sifonul" („Vremea"—1943), întrucît, după opinia noastră, ele se integrează, de asemenea, în profilul cărții, întregindu-l și completîndu-l.

La transcrierea textelor am aplicat normele ortografice actuale, păstrînd însă particularitățile fonetice de evidentă nuanță regională (moldovan, sară, zamă, frumusețâ, cetitor, maslină *etc.*), *precum și alte forme aparținînd limbii populare în general. Am păstrat, de asemenea, dubletele de tip* mîni/mîine; maslină/măslină; rasol/răsol *etc.*

Pentru a unifica unele amănunte ce țin de aspectul grafic al textului și pentru a pune în evidență anumite pasaje, am ghilimentat denumirile diferitelor feluri de mîncare, soiuri de vinuri etc. și am transcris cu caractere cursive expresiile în limbi străine și scrisorile.

Precizînd că în atenția noastră nu a stat alcătuirea unei ediții critice, ci a unei ediții de largă popularizare, avem convingerea că cele cîteva note explicative din subsolul paginilor, traducerea unor

expresii străine al căror sens nu reiese din context, precum și indicele de nume și locuri și glosarul, anexate la sfîrșitul volumului, vor contribui efectiv la o mai exactă înțelegere a textului, presărat din abundență cu arhaisme, regionalisme, neologisme sau cu termeni aparținînd lexicului gastronomic.

Considerăm că ne îndeplinim o datorie de onoare exprimînd și pe această cale mulțumirile noastre doamnei Maria Marta Teodoreanu, soția scriitorului, pentru sprijinul și bunăvoința domniei sale în vederea tipăririi prezentei cărți.

EDITORII

POSTFAȚĂ

Cartea aceasta, pe care autorul ei n-a mai apucat s-o vadă tipărită face parte dintre scrierile pe care începi prin a le consulta și sfîrșești prin a le citi. Căci, dincolo de precizia indicațiilor gastrotehnice, de grija pentru toate amănuntele privitoare la un preparat sau altul, răzbate din ea o savoare educată a expresiei și un umor conținut, a căror finețe încîntă numaidecît. E în toate un gust al petrecerii rafinate și o plăcere de inițiat, care concurează, admirabil cel mai adesea, nu numai întru stîrnirea curiozității și a dorinței de aplicare a celor recomandate, ci și în direcția stimulării spiritului la reflecție mai cuprinzătoare și la cercetarea temeiurilor mai adînci ale unor realități. Așa pentru că Gastronomice *este întîi de toate rezultatul unei experiențe îndelungate a lui Al. O. Teodoreanu, alias Păstorel (1894—1964), în această privință și, în ce are mai consistent, al unei meditații, intermitente, dar mereu reluate, asupra acestui aspect al existenței umane. Pe urmă, autorul ei este un cunoscător aproape fără pereche al istoriei bucătăriei omenești, al inimaginabilelor ei particularități locale, ca să nu mai vorbim de* practicantul *care a fost acest scriitor (înrudit ca spirit cu Anatole France și Jules Lemaître) pe respectivul teren. Căci Al. O. Teodoreanu, frate mai mare a lui Ionel Teodoreanu și nepot după mamă al compozitorului Gavril Muzicescu, fiu al unui avocat ieșean celebru și iubitor de viață, s-a interesat de foarte timpuriu de ceea ce se numea pe vremuri arta culinară și deliciile ei. Așa l-a făcut de pomină ca boem al Iașilor și Bucureștilor, ca degustător neîntrecut de vinuri și epigramist redutabil, multe asemenea producții — unele extraordinare — fiind produse în timpul unor memorabile ceremonii bahice. Pentru că Păstorel avea o gravitate a umorului și a petrecerii și pînă să ajungă la formele curente ale chefului, le mima cu îndelungă plăcere, rîzîndu-și secret de cei ce luau jocul drept realitate, la care nu ezita a ajunge totuși, în cele din urmă... Spirit fascinant, inventiv și disponibil pînă la anume cabotinism, el și-a respectat cu o consecvență rară deviza înnobilator autocritică: în viață am făcut ce-am vrut, în artă ce am putut.*

Dar din acest ce-am putut au ieșit cîteva cărți ce-i vor purta în eternitate numele către cititori. Versurile sale, proza de o rară savoare, plină de chei și aluzii străvezii, învechită în expresie ca vinul, epigramele strălucitoare ce-au făcut de mai multe ori înconjurul țării, i-au conferit celui ce-a inaugurat și patronat spiritul o vreme un

Han al Ancuței *în plin Iași, în semn de respect pentru marele său prieten — Mihail Sadoveanu, o aură legendară, ale cărei dimensiuni sporesc firesc în timp.* Hronicul măscăriciului Vălătuc, Mici satisfacții, Un porc de cine, Strofe cu pelin de mai contra Iorga Nicolai, Berzele din Boureni, *cele două volume de* Tămîie și otravă, *versurile din* Vin și apă *și* Caiet, *ori cele rămase în majoritate pînă de curînd prin presa sînt scrieri de care oricine le-a citit își amintește cu plăcere. În doze variate spiritul său filfîie și pe deasupra mai fiecăreia dintre rețetele de față, infuzîndu-le calități nu tocmai comune lucrărilor de acest soi, în pofida unei enorme tradiții în materie gastronomică, ale cărei urme, directe și indirecte, vin către noi din toate părțile.*

De la cele mai vechi rămășițe arheologice, la cele mai timpurii desene rupestre descoperite, de la întîiele unelte conservate, la primele semne de limbă, totul indică în chip firesc preocuparea statornică a omului pentru a-și asigura și diversifica hrana, a-i spori eficiența și a o spiritualiza totodată, mărind considerabil distanța dintre el și celelalte viețuitoare, deși o nostalgie a naturii — dar a unei altfel de naturi decît cea strict biologică — nu l-a părăsit niciîncînd. De aceea, cine intră astăzi într-un muzeu arheologic, istoric sau etnografic etc. și încearcă să-și imagineze la ce folosea, și uneori mai foloseşte, cutare farfurie dau cană, ce se tăia cu anume unealtă, ce se depozita în vreun vas, ce se fierbea în altul sau ce se servea în celălalt și așa mai departe poate ajunge la încheieri dintre cele mai interesante în legătură cu evoluția gastronomiei și chiar a civilizației umane într-un înțeles mai larg. Vorba orgolioasă, dar îndreptățită, a unui paleontolog precum Georges Cuvier: „dați-mi un dinte și vă voi reconstitui mamutul căruia i-a aparținut!" are valabilitatea ei și pentru paleogastronomie, prin al cărei intermediu putem ajunge a înțelege ce mîncau și cum își preparau hrana înaintașii noștri de acum cîteva milenii și, eventual, ce gîndeau despre ea și, indirect, despre ei. Iar o istorie a acestui domeniu ar putea revela aspecte nebănuite ale societății umane în devenirea ei.

Tot astfel, istoria unui popor, al nostru, spre pildă, ar dobîndi noi reliefuri și accente, valori plastice și umane în ipoteza considerării și, eventual, a punctării directe în cadrul ei a rețetarului culinar autohton, a chipului în care acesta și-a difuzat unele date în cel universal și a asimilat din acela elemente ce contribuiau la valorificarea mai complexă a disponibilităților de hrană de pe acest meridian, de-a lungul neliniștitei noastre deveniri în timp. Cum reiese întrucîtva și din această agreabilă carte a lui Păstorel, în care produsele alimentare devin, din cînd în cînd, niște ciudate personaje, pe fondul unor tradiții milenare s-au altoit la noi diverse îndemînări ale gastronomiei occidentale și orientale, ajungîndu-se uneori la fuziuni dintre cele mai interesante. În orice caz, a fost atenuată aici

marea picanterie,cam stoarsă de sucuri, a unei părți din bucătari occidentală, după cum rafinamentul, uneori suspect, al celei orientiale a fost adus mai aproape de firea lucrurilor.

Pentru că una dintre caracteristicile mai adînci ale respectivei îndeletniciri pe sol românesc pare a consta în justul echilibru dintre natura unui produs și adaosurile efectuate în vederea preparării lui. Din acest punct de vedere consumatorul nu este pus, ca pe alte meridiane, în situația de a nu ști ce mănînci și ce bea. Peștele rămîne tot pește, iepurele iepure și varza varză, după cum vinurile, rachiurile și brînzeturile își păstrează, în oricîte feluri le-am combina, parfumul lor specific. Ni se relevă astfel involuntar un gust al naturii, o dezinteresare pentru artificiul în sine, cu rădăcini mult mai adînci în sufletul oamenilor din spațiul carpato-dunărean. Faptul indică o rezistență notabilă la alterare, o reacție critică și o prelucrare (inclusiv o preluare) cu măsură a datelor externe, față de care, altfel, receptivitatea este lucidă și constantă. Dibăcia stă aici nu în a ascunde natura, ci în a o potența și în a-i valorifica într-un chip cît mai complex elementele.

Cartea lui Păstorel este astfel și un indiciu de cîte feluri de bucate se pot prepara dintr-o pasăre, în cîte chipuri putem utiliza mîna de carne a unei prepelițe sau la ce rezultate putem ajunge folosind cu pricepere banalele vinete. Iar oportunitatea și valoarea ei e dată de procentul în care te ajută să valorifici un produs oarecare, fără a pierde nimic din potențialul său și, evident, fără a trece marginile unei anume cuviințe. Cum spunea Păstorel însuși într-un rînd; „O bună carte de bucate e o nouă treaptă de marmură în suișul spre civilizație. Civilizația fără cultură, ca și cultura fără civilizație, pot viețui, dar una fără alta nu înseamnă nimic" Iar la noi unde carele cu pești erau o realitate a mai fiecărui tîrg iar pe drumuri cele cu vin urcau tot mai sus dinspre podgorii, unde turmele de porci brăzdau cîmpiile și umpleau bălțile, unde hanurile și făgădăiele erau prilej de odihnă, petrecere, afaceri și noi cunoștințe, era firesc să se constituie o gastronomie pe potrivă, în care vînatul cel mai neașteptat, fructele, legumele, brînzeturile, darurile codrului și ale cîmpului, ale mării și muntelui să conviețuiască și să se completeze cu toate celelalte, întru slava omului care le trece tot mai mult în folosul său. Că totul e privit cu măsură și cu circumspecție ne dăm seama îndată consultînd producțiile literare populare în care diformitățile pricinuite de lăcomie, chiar bolilor determinate de aceasta nu li se acordă nici un fel de circumstanțe. Burduhoșii, grașii peste măsură sînt sancționați fără cruțare. Nu altfel sînt văzuți grăsanii lui Arghezi, declasații din spița Gore Pirgu al lui Mateiu Caragiale, lacomii pînă la trivialitate din romanele lui Călinescu etc. Robii pînteculuI, indiferent de locul lor în ierarhia socială, sînt disprețuiți fără încon-

Deşi îmbelşugat, pamîntul ac[illegible] n-a f[illegible] l[illegible] [illegible] n[illegible] pentru me[illegible] sardanapalice. Dimpotrivă, di[illegible]creţia în a[illegible] [illegible] u[illegible]ară [illegible]i vinul bun pentru vorbă lungă, preparatele ce da[illegible] fără a îmbătrîni, cele ce întreţin vie iluzia contactului n[illegible]nt[illegible] cu natura sînt preferate fără ocol. Aici prînzurile pot fi prelun[illegible] în cină, chefurile pot dura uneori cu săptămînile, fără ca ech[illegible]brul să se strice, îndată după aceea oamenii revenind la treburile lor, uneori nu înainte de a se drege cu o pricepere ce poate uimi pe orice profan. Însă nu se drege cine-i complet alterat, ci numai cel ce nu şi-a pierdut cu totul cumpătul şi firea. Omul de aici îl poate tolera şi înţelege pe chefliu, chiar pe beţiv, niciodată însă pe alcoolic. Tot aşa, poate fi îngăduitor cu pofticosul, chiar şi cu lacomul, însă e necruţător în satira contra posedaţilor şi viciaţilor într-ale mîncării. O masă fără puţină petrecere, fără posibilitatea selecţiei şi degustării rămîne act fiziologic pur şi neinteresant decît sub raportul biologic. A se observa, de altfel, atît în viaţa socială, cît şi în literatură, că aici nimeni nu mănîncă singur decît de nevoie şi în orice caz nu asemenea ideal gastronomic e dominant. Oamenii sînt bucuroşi să împartă, să fie mai mulţi, să deguste şi să comenteze, nu o dată să bîrfească jovial şi să dea mici spectacole gastronomice, sporind astfel dimensiunile unui fapt obişnuit, creîndu-i o metafizică asa. Musafirul, străinul de locurile respective, se bucură de atenţii ce pot surprinde pe neintroduşi; sînt iniţiaţi pe dată, cu măsură, discreţie şi anume aer tainic, în toate ale mesei, făcînd dintr-un moment al ospeţiei prilej de fermecătoare pedagogie socială. De aici relativ strînsa unitate a gastronomiei noastre, nimeni nefăcînd din nimic secret de fabricaţie. „Licenţa" e preluată oral pe întinderi apreciabile, asigurînd o osmoză fundamentală pe întregul spaţiu românesc, în interiorul căruia variantele locale nu sînt mai puţin considerabile.

A se observa în acest sens că, spre exemplu, în Mara *lui Slavici, în* Ion *al lui Rebreanu, în* Un om între oameni *a lui Camil Petrescu, în cărţile lui Sadoveanu, Panait Istrati şi Voiculescu, în cele ale lui Călinescu (*Enigma Otiliei, Bietul Ioanide, Scrinul negru*), Zaharia Stancu şi Marin Preda (cu deosebire în* Moromeţii*), există un mod înrudit al oamenilor de anume condiţie de a mînca şi a-şi preara hrana şi băutura. Însă particularităţile în cadrul acestui* mod *nu sînt deloc oarecari. De altfel, în general, atît în plan universal, cît şi naţional, cariera literară a gastronomiei este aproape necrezut de glorioasă şi instructivă. De la Homer, Lucreţiu şi Horaţiu, la Dante şi Rabelais, pînă la Cervantes, Goethe şi Tolstoi, ori la marii romancieri ai secolului nostru, mîncarea şi băutura se constituie într-o pînză literară continuă şi densă, în ale cărei fibre şi cute putem citi sufletul omenesc într-o perspectivă adesea revelatoare. Dacă ar fi să ne raportăm în fugă doar la perimetrul naţional al*

[illegible] literare [illegible] constatările nu sînt mai puțin [illegible]. Mai întîi, în literatura populară românească [illegible] neașteptat de bogată, chiar dacă nu constituie o prezență de prim plan. Dar în proverbe și zicători, în locuțiuni [illegible] în cartea de față), în balade și în povești, în strigături, cîntece de lume și mai ales în orațiile de nuntă, chiar în bocete și în alte specii ale genului liric, în anecdote și snoave etc., aluziile la hrană și băutură, la uneltele folosite în prepararea și în consumarea acestora, la efectele abstinenței excesive sau ale consumării lor abuzive sînt nu rezut de abundente, putînd conduce chiar la surprinderea prin intermediul lor a anumitor trăsături oarecum caracteristice poporului nostru și istoriei sale. Într-o țară în care o vorbă veche spunea că „curge lapte și miere", în care Buerebista a trebuit sa distrugă viile pentru a potoli elanurile potatorice ale oștenilor săi, iar stravechii năvălitori se rătăceau în lanurile cu grîu, pierzîndu-se în ele, era firesc ca gastronomia să ajungă la o simplitate subtilă și o curăție decentă care-i va uimi adesea pe străinii veniți în contact cu izbînzile ei precum pe rafinatul abate De Marenne din Zodia Cancerului a lui *Mihail Sadoveanu.*

Clima și relieful variat, diversitatea faunei și a florei, străvechimea civilizației autohtone și contactul necontenit cu cele învecinate sau îndepărtate, fantezia și gustul îndelung șlefuit au dus la o varietate a hranei pe care cartea de față abia o poate sugera. Citind cronicile și alte scrieri vechi cu ochiul treaz la ospețele și nunțile, la vînătorile și traficul oenologic și alimentar practicat pe aceste meleaguri, răsfoind documentele de arhivă privitoare la negoțul cu pește, vin, carne, mirodenii, veselă și, uneori, mobilier cu o atare destinație, rămînem uimiți de abundența și varietatea produselor, de nuanțele la care se ajungea în prepararea lor, fapt ce relevă o civilizație nu tocmai oarecare.

Nu ne mai surprinde atunci un personaj ca logofătul Toader Zippa din Hronicul măscăriciului Vălătuc al autorului cărții de față, care se întoarce din Parisul în care șezuse douăzeci de ani și în care îl cunoscuse și pe Brillat Savarin (părintele savarinei de astăzi), însoțit de un fabulos transport de vinuri, o veritabilă „pivniță pe roate"; 101 antale, 39 butoaie mai mici, 317 balerci și cîteva mii de sticle etc. Însă cheful (de două săptămîni) ce se pornește la sosirea lui este și o laudă, neegalată decît de Sadoveanu, a Cotnarului, Udricarului și a altor vinuri autohtone, ce stau cu mare cinste alături de vestitele produse ale podgoriilor apusene.

Există în literatura română, de la Neculce și Cantemir, la Budai-Deleanu și Odobescu, la Ion Ghica, Creangă și Caragiale, Sadoveanu, [illegible]ri Voiculescu și mulți alții, chefuri și petreceri năprasnice, m[illegible] îmbelșugate și cămări nemaipomenite, dar mai niciodată nu [illegible] cat cu plăcere aspectul dezumanizant al acestora. Din a[illegible]

punct de vedere, un Lucullus nu pare posibil pe pămînt românesc. Aici nu e la preț actul fiziologic al îngurgitării și asimilării, ci petrecerea în jurul mîncării și băuturii, întrucît pe oameni nu-i adună vinul ori carnea friptă, ci nevoia de comunicare și împrietenire, împrejurările diverse ale vieții, în care cele ținînd de nevoile alimentare se șterg mereu într-al doilea plan. Dar așta duce la o „Filozofie" a hranei, la o detașare în fața ei, care-i sporesc delicitile și rafinamentul. De unde un amor continuu în raport cu ele, o jovialitate cuceritoare, depășind concretul imediat. Chiar cei doi înaintași glorioși ai lui Al. O. Teodoreanu, care au fost Costache Negruzzi și Mihail Kogălniceanu, autori la rîndul lor ai unei cărți de bucate, intitulată 200 *de rețete cercate pentru bucate și alte treburi gospodărești, apărută la Iași în 1841, strecoară nu știu ce voioșie învăluitoare în îndreptarul lor, izbăvindu-l de prozaismul aproape inevitabil al unor asemenea lucrări. Încît, ca în* Pastramă trufanda *a lui Caragiale, în* Pseudokinegheticos *al lui Odobescu, gustul mîncării biruie totul. Există aici un întreg ceremonial, o ordine și o pregătire prealabilă, căreia Sadoveanu îi surprinde în chip memorabil resorturile în scrieri ca* Hanu-Ancuței, Zodia Cancerului, Țara de dincolo de negură, Nicoară Potcoavă *și multe altele, relevîndu-i acestei îndeletniciri o înțelepciune și o gravitate uneori tulburătoare.*

Nici fabuloșii Flămînzilă și Setilă din Povestea lui Harap Alb *a lui Creangă nu sînt niște simple mecanisme devoratoare, ci mai curînd oameni cu* poftа *enormă a mîncării și băuturii și mai ales a spectacolului acestora, ipostaze simbolice ale celor două aptitudini umane, sub a căror cîrtire continuă se ascunde de fapt o salvatoare omenie. Ei reprezintă mai puțin sau aproape deloc foamea și setea pur organică și mai degrabă* plăcerea, *năzdrăvănia ei. Iar pe acestea nu le pot avea decît oamenii cu simțul proporțiilor, apți a se domina și ironiza, a fabula enorm, cînd n-au încotro, a nu se pierde cu firea nici în paupertate, nici în belșug.*

Dar perspectiva istorică, socială și literară a gastronomiei mai relevă și un alt aspect al lucrurilor. Este vorba de schimbul de valori pe care-l prilejuiește aceasta. Căci, dacă Hogaș descoperă și pune în practică în excursiile lui prin munții Neamțului elemente ținînd de vatra însăși a frugalității cu tot rafinamentul ei, dacă Sadoveanu accentuează asupra rolului ei în ansamblul ceremonialului social, Voiculescu, de pildă, în fabulosul său Chef la mînăstire *punctează cîteva detalii ale autohtonizării chipului de folosire a unor mirodenii pînă la nerecunoașterea lor. Procesul e vechi și cine va citi pasajul în care Ion Ghica descrie priceperea savantă a lui Nicolae Filimon în a prepara berbecele haiducesc va fi uimit de aproape inefabila dozare a ingredientelor în vederea valorificării tuturor aromelor pe care le emană.*

Astfel, a urmări destinul pîinii, al cărnii, al laptelui, al mi[illegible] şi muştarului, sării, piperului, al foii de dafin şi al altor mai[illegible] prime, preparate, ori mirodenii, al compoturilor, dulceţurilor, murăturilor sau zarzavaturilor în cultura, arta şi literatura română, populară şi cultă, e a vedea evoluţia şi statornicia unui gust, căutarea unui echilibru şi priceperea în a stăpîni şi uneori a domoli şi îmblînzi contrariile, care pot da sugestii mult mai pătrunzătoare decît s-ar crede asupra structurii noastre etnice.

De aceea, o carte de bucate, mai ales cînd e spiritual alcătuită precum cea de faţă, este şi un prilej de cunoaştere a unui popor, o călătorie spre intimitatea şi civilizaţia lui, un prilej de a-i „radiografia" existenţa pe lîngă care numai mecanizarea vieţii ne face să trecem uneori absenţi.

Un ospăţ, o masă obişnuită, ori o înfruntare fugară din cîteva produse gastronomice ale unui popor constituie o primă şi temeinică sondă aruncată spre viaţa şi istoria lui. Să nu uităm ce importanţă a avut şi are gastronomia în schimbul de bunuri ale popoarelor, în apropierea şi cunoaşterea acestora. După cum bucătarul care nu ştie să producă, pe lîngă sortimentele „universale", şi felurite (dacă se poate toate) de mîncare specifice unui loc sau, uneori, unei localităţi, degeaba se află în treabă, tot astfel şi călătorul care nu încearcă să cunoască şi chiar să se iniţieze în datele gastronomiei locurilor prin care trece pierde o mare parte din savoarea vieţii cu care intră în contact, renunţă de bună voie la un prilej agreabil de a medita la varietatea priveliştilor lumii. Cartea aceasta vine să împlinească şi o asemenea lipsă. De aceea, bine ar fi ca ea să fie prezentă nu numai în diverse gospodării, ci şi, măcar o dată, în rucsacul călătorului...

Iată dar cum, meditînd, fie şi în treacăt la cîteva dintre semnificaţiile gastronomiei româneşti, deducem un tablou general al însăşi existenţei noastre de oameni primitori şi cuviincioşi, atenţi la cele ale trupului dar nu robiţi lor, inventivi cu măsură şi mereu apropiaţi de leagănul nostru natural.

Acest liant omenesc care este gastronomia capitol semnificativ al interferenţelor dintre cultură şi civilizaţie şi test etic şi estetic deloc neglijabil, se relevă ca un aliat al omului şi un slujitor credincios al său cînd e abordată în cunoştinţă de cauză.

E ceea ce a încercat şi a reuşit Păstorel să facă prin această carte. Omul acesta, pe care nu-l speria nimic mai rău decît vulgaritatea gustului, şi-a luat îngăduinţa de a ne trece cu plăcere prin bucătării, cămări şi pieţe, făcînd discret cu ochiul în dreapta şi-n stînga, povestind slobod tot felul de păţanii ale lui şi ale altora, ale feluritelor produse pînă a ajunge, unele pe masă, alţii în jurul ei. E în

a[illegible]te pagini „tehnice" o jubilaţie cuceritoare în faţa [illegible]ieţii o m[illegible]ciune a expresiei şi o veselie cel mai adesea molipsitoare. F[illegible] de mare cunoscător într-ale mîncării şi băuturii, la care lasa [illegible] creadă că ţine chiar mai mult decît la cea de scriitor, este astfel deplin consolidată. După cum, cine-i va merge pe urme cu acest încîntător îndreptar sub ochi, va încerca nu numai senzaţii şi delicii gastronomice neaşteptate ci şi bucuria descoperirii unei feţe a lumii, pe care s-ar putea să n-o fi văzut decît intermitent pînă acum.

GEORGE MUNTEAN

INDICE SELECTIV DE NUME ŞI LOCURI

A

AHILE, [illegible]bru erou în mitologia greacă, cunoscut din epopeea „I[illegible] fiu al zeiţei Tetis („[illegible]a cu picioare de argint") şi al muritorului Pel[illegible] spune că, după ce l-a născut, mama sa l-a cufundat în apele [illegible]tixului [illegible] dintre fluviile Infernului), spre a-l face invulnerabil. Cum, Ins[illegible], [illegible] de care-l ţinea nu a putut fi atins de undele miraculoase, Ahile a mu[illegible] zidurile Troiei, fiind ţintit cu o săgeată tocmai în acel loc. De aici şi expr[illegible] „călcîiul lui Achile", prin care se sugerează vulnerabilitatea, o anumi[illegible] slăbiciune a cuiva.

ALEXANDRU MACEDON (356—323 î.e.n.), vestit comandant de oşti, conducătorul puternicului stat macedonean din antichitate, succesor, din anul 336 î.e.n., al tatălui său, regele Filip al II-lea.

ARGENTEUIL, regiune în Franţa, renumită în întreaga lume pentru varietatea sparanghelului cultivat aici.

ARISTOFAN (c. 446 — c. 385 î.e.n.), mare dramaturg al Greciei antice autor al unor cunoscute comedii satirice, din care cităm: „Broaştele", „Norii", „Acarnienii", „Adunarea femeilor" etc.

ARMADA, denumire acordată flotei spaniole *(Invincibila Armada)* care, în anul 1588, a fost distrusă de englezi.

ASACHI, Gheorghe (1788—1869), cărturar umanist şi scriitor român, întemeietorul învăţămîntului în limba română în Moldova (1813).

AUGUST (Caius Julius Caesar Octavianus Augustus) (63 î.e.n. 14 e.n.), primul împărat roman, nepot al lui Iulius Cezar.

B

BAIAZET (Baiazid), sultan otoman. Baiazid I a domnit între anii 1389 1402, iar Baiazid al II-lea între anii 1418—1512.

BALZAC, Honoré de (1799—1850), scriitor francez, autor al uri[illegible] „[illegible]dia umană", renumit şi prin minuţioasele sale de[illegible]

BARBU LĂUTARUL (c. 1780–1870), [illegible] și cobzar [illegible] interpret al cîntecelor lăutărești.

BASARABII, dinastie domnitoare în Muntenia, întemeiată de Basarab I (c. 1322–1352).

BRÎNCOVENII, familie de boieri munteni, al căror reprezentant străluc[illegible] a fost Constantin Brîncoveanu, domn al Țării Românești între anii 1688–1714.

BRITISH-MUSEUM, cel mai mare muzeu din Anglia, întemeiat în anul 1753 la Londra.

BUENOS AIRES, capitala statului Argentina, cel mai mare oraș din America de Sud.

BUCUR CIOBANUL, întemeietorul legendar al orașului București.

BUEREBISTA (Boerebista) (? – 44 î.e.n.), unul din cei mai de seamă regi ai geto-dacilor. A domnit între anii 70–44 î.e.n.

C

CANTEMIR, Dimitrie (1673–1723), mare cărturar, enciclopedist român, domnitor al Moldovei în 1710–1711. A scris cărți cu caracter istoric, beletristic, geografic etc. Una dintre cele mai importante lucrări ale sale este „Descriptio Moldaviae" („Descrierea Moldovei"), prima monografie geografică românească, însoțită de o hartă amănunțită. Lucrarea a fost scrisă la invitația Academiei de Științe din Berlin, al cărei membru era.

CAPITOLIUL, colină fortificată în Roma antică. Legenda spune că în timpul atacului Romei de către gali (390 î.e.n.), Capitoliul ar fi fost salvat prin alarma pe care au dat-o faimoasele gîște sacre ale zeiței Junona (protectoarea femeilor, zeița care avertizează).

CARAGIALE, Ion, Luca (1852–1912), dramaturg român de renume mondial.

CELLINI, Benvenuto (1500–1574), sculptor, gravor și scriitor italian, reprezentant de valoare al Renașterii.

CEZAR (Caius Iulius Caesar) (100–44 î.e.n.), mare general, om de stat și scriitor roman.

CICERO (Cicerone Marcus Tullius) (106–43 î.e.n.), celebru orator, scriitor și om politic roman.

CIOLAC, Cristache (1870–1927), muzicant popular renumit, descendent al unei cunoscute familii de lăutari români.

COLEONI, Bartholomeo (1400–1475), condotier italian.

COLUMB, Cristofor (c. 1451–1506), vestit navigator genovez, intrat în slujba Spaniei, descoperitorul Americii (1492). Aflîndu-se, odată, la masa unui mare personaj din Spania, unde se discuta cu ușurință despre uriașa lui d[illegible]

coperire, spunîndu-se că nu a prezentat nici o dificultate (că n-a [illegible] să gîndească la ea, să-i vină ideea de-a o face", renumitul navigator i-a propus celor prezenţi să încerce să aşeze un ou pe farfurie, sprijinit pe una din extremităţi. Încercările nereuşind nimănui, Columb a luat oul şi, lovindu-l de farfurie, acesta s-a menţinut în echilibru.
„Asta nu-i greu!" au exclamat comesenii, la care Columb le-a răspuns: „Fără îndoială, dar trebuia să-ţi vină ideea". De atunci a rămas expresia „Oul lui Columb", semnificînd realizarea unui lucru simplu în aparenţă, dar care solicită iscusinţă.

CODREANU, Mihail (1876—1957), poet român ieşean, autor al unor excelente cărţi de sonete.

CONGRESUL DE LA VIENA (1814—1815), a reunit în capitala Austriei, după înfrîngerea lui Napoleon, pe reprezentanţii marilor puteri europene, pentru a hotărî destinele Europei.

COŞBUC, George (1866—1918), poet clasic român, născut în satul transilvan Hordou—astăzi satul George Coşbuc.

COSTACHE, Veniamin (1768—1846), mitropolit al Moldovei, unul din sprijinitorii fervenţi ai învăţămîntului şi culturii.

CUSSY, Marchiz de, gastronom francez renumit, din epoca lui Napoleon Bonaparte.

CUVIER, Georges (1769—1832), zoolog şi paleontolog francez, autorul legii corelaţiei organelor, conform căreia, pornind de la cercetarea unor părţi din scheletele vertebratelor fosile, a reconstituit structura acestora.

D

DANAIDELE, cele 50 de fete ale regelui Danos, în mitologia greacă. Acestea, spre a preîntîmpina prezicerea unui oracol care le vestise că tatăl va fi omorît de unul dintre nepoţi, şi-au ucis soţii în noaptea nunţii (cu excepţia Hypermnestrei). Pentru crimele săvîrşite, ele au fost osîndite să umple veşnic un butoi fără fund.

DANUBIU (Danubius), numele dat de romani fluviului Dunărea.

DECENEU (sec. I î.e.n.), mare preot al geto-dacilor şi sfetnic al lui Burebista. Tradiţia atribuie lui Deceneu hotărîrea de a fi distrusă viţa de vie, pentru a feri poporul dac de excesele băuturii.

DIANA, zeiţa vînătorii la romani (Artemis, în mitologia greacă).

DINOT, Ducesă de, personalitate a lumii aristocratice franceze de la începutul veacului trecut.

[illegible] (sec. V–IV î.e.n.), filozof grec. Tradiţia afirmă că [illegible] în butoi şi că umbla ziua în amiaza-mare cu un felinar aprins [illegible] unul om.

DUMA[S], Alexandre-tatăl (1807–187[0]), romancier şi dramaturg fr[ancez], autor, între altele, al cunoscutului roman „Cei trei muşchetari".

ELADA, numele vechi al Greciei.

ELIADE (Heliade) Rădulescu, Ion (1802–1872), scriitor şi om politic român, marcantă şi complexă personalitate a epocii sale.

EMINESCU, Mihai (1850–1889), cel mai mare poet român.

ELISABETA (1558–1603), regină a Angliei, ultimul suveran din familia Tudorilor.

EROSTRAT, cetăţean al oraşului Efes din Asia Mică. În anul 336 î.e.n., cu scopul de a-i rămîne numele nemuritor, Erostrat a incendiat templul zeiţei Diana, considerat a fi una dintre cele 7 minuni ale lumii.

ESCULAP, zeul medicinii la romani (Asclepios, în mitologia greacă). Est[e] reprezentat avînd în mînă un toiag, împrejurul căruia se află încolăcit un şarpe, emblemă, pînă astăzi, a medicinei. Fiica sa era Higeea (de unde denumirea de higenă).

FRANKLIN, Benjamin (1706–1790), om politic şi gînditor iluminist american, unul dintre luptătorii pentru independenţă ai Americii. A inventat paratrăsnetul.

FRAŢII GRIMM (Iacob Grimm, 1785–1863; Wilhelm Grimm, 1786–1859), oameni de cultură germani, autori ai unor cunoscute culegeri de legende, basme şi povestiri: „Legendele eroice germane" (1829) şi „Poveşti" (1812–1822).

[GARGAN]TUA, unul din personajele binecunoscute ale romanului „Ga[rgant]ua şi Pantagruel" de François Rabelais (scriitor franc[e]z, c. (1494–1[553]) [...] am de uriaşi, cele două nemuritoare personaje literare sînt renumite

prin nestăvilita lor poftă de mîncare. Încă prunc abia născut, Ca[illegible] [illegible]rlat pe cei din jur, mîncînd nesăţio[illegible] Cin[illegible] [illegible]zîndu-l, ar fi excl[illegible] „Que grand tu as!" („Ce gîtlej mare ai[illegible]). De aici i s-a dat num[illegible]le [illegible] [illegible]ănare de sunet").

Fiul său, Pantagruel, s[illegible] dovedeşte vrednic urmaş al tatălui

De[illegible]pre cel gurmanzi [illegible]au despre o masă îmbelşugată se spune „mănîn[illegible] pantagruelic" şi „ospăţ pantagruelic"

GHICA, Ion (1816—1897), om politic, economist şi scriitor român.

HABSBURGII, dinastie de împăraţi ai Imperiului romano-german, de regi ai Spaniei, de împăraţi ai Imperiului austriac şi ai Austro-Ungariei.

HERODOT (c. 484—425 î.e.n.), istoric grec, originar din Asia Mică (oraşul Halicarnas), supranumit „părintele istoriei".

În călătoriile pe care le-a întreprins, Herodot a ajuns pînă pe litoralul Mării Negre. În scrierile sale istorice a fost primul care s-a referit şi la vechii locuitori de pe teritoriul actual al României.

HIPOCRAT DIN KOS (c. 460—375 î.e.n.), cel mai mare medic grec al antichităţii, supranumit „părintele medicinii".

HOGAŞ, Calistrat (1847—1917), scriitor român, pasionat călător prin Munţii Neamţului, cărora le-a dedicat frumoase pagini de literatură.

HORAŢIU (Quintus Horaţius Flaccus) (64—8 î.e.n.), unul din cel mai de seamă poeţi latini, autor al unei vaste opere literare compusă din ode, epode, epistole, poeme.

INGRES, Jean Auguste Dominique (1780—1867), pictor, gravor şi desenator francez. Cu toate că nu avea o vocaţie deosebită, Ingres nutrea o adevărată pasiune pentru vioară. Era extrem de perseverent şi se simţea întotdeauna mai mîndru de arcuşul lui decît de penelul care l-a făcut celebru. Expresia „Vioara lui Ingres" vrea să denumească o pasiune exagerată pentru un alt domeniu decît acela în care s-ar desfăşura talentul real.

ISPIRESCU, Petre (1830—1887), folclorist şi scriitor român. Şi-a început a[illegible]tivitatea ca tipograf şi a fost un asiduu autodidact. Una dintre cele mai [illegible]oscute lucrări ale sale este culegerea de „Legende sau basmele românil[illegible]

[illegible] în care sînt pr[illegible]rate motive fo[illegible] d[illegible], în [illegible] tiri de sine stătătoare: „Tinereţe fără bătrîneţ[illegible] vr[illegible] de moarte", „Prîslea cel voinic şi merel[illegible] de aur", „Gr[illegible]ceanu" etc.

JANIN, Jules (1804—1874), critic literar şi dramaturg francez.

KIPLING, Rudyard (1865—1936), scriitor englez, născut în India, autorul vastei povestiri intitulată „Cărţile junglei".

KOGĂLNICEANU, Mihail (1817—1891), om politic, istoric şi scriitor român, unul dintre reprezentanţii de seamă ai ideilor înaintate ale veacului său. A luat parte activă la toate marile evenimente ale secolului trecut, fiind un înflăcărat unionist. A fost ministru în vremea domniei lui Al. Ioan Cuza. A lăsat posterităţii diverse scrieri istorice, literare, discursuri. Împreună cu C. Negruzzi, este autorul unei originale cărţi de bucate, intitulată „200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti".

LILIPUT, ţara oamenilor pitici (în poveste).

LJUBLJANA, oraş în nord-vestul Republicii Socialiste Federative Iugoslavia.

LUCHIAN, Ştefan (1868—1916), pictor clasic român.

LUDOVIC AL XIV-LEA (1643—1715), rege al Franţei, supranumit şi *„Regele soare"* pentru strălucirea curţii sale şi pentru că în vremea lui au înflorit artele.

LUDOVIC AL XVIII-LEA, rege al Franţei din dinastia Bourbonilor. A domnit între anii 1814—1815 şi 1815—1824.

MADERA, insulă renumită în Franţa şi în întreaga lume pentru vinul ce se produce aici *(vin de Madera)*.

MESSALINA, Valeria, soția împăratului roman Claudius, care a domnit între anii 41—54 e.n. Fiind cunoscută viața ei de huzur și destrînare numele i-a rămas simbolic în acest sens.

MEMFIS, oraș în Egiptul antic, situat pe malul stîng al Nilului.

MICHELANGELO, Buonarroti (1475—1567), sculptor, pictor, arhitect și poet italian, unul dintre cei mai ilustri reprezentanți ai Renașterii și ai artei din toate timpurile. Între capodoperele sale se numără pictura cupolei bisericii Sf. Petru din Roma, pictura Capelei sixtine, statuia lui Moise.

MUSSET, Alfred de (1810—1857), scriitor romantic francez.

NAPOLEON, Bonaparte (1769—1821), general de origine italiană, proclamat în anul 1804 împărat al Franței.
NELSON, Horațio (1758—1805), amiral englez, devenit celebru pentru pricoperea cu care conducea bătăliile navale ale țării sale, printre care bătălia de la Trafalgar (1805).

NEGRUZZI, Costache (1808—1869), scriitor român, autorul cunoscutei nuvele clasice „Alexandru Lăpușneanul", pasionat — între altele — și de gastronomie (vezi Kogălniceanu, Mihail).

NERONE (Lucius Domitius Ahenobarbus), împărat roman (54—68 e.n.), una din figurile de tristă memorie din lungul șir al împăraților romani. Și-a ucis fratele și mama și se consideră că este autorul incendiului care a cuprins Roma în timpul domniei sale, sub pretextul de a-i oferi prilejul să cînte în versuri „măreția" dezastrului.

OLIMP, cel mai înalt munte din Grecia antică, considerat — în mitologie — lăcașul zeilor.

OVIDIU (Publius Ovidius Naso) (43 î.e.n. — circa 17 e.n.), poet latin născut la Sulmona, autorul renumitelor „Metamorfoze". Din cauza unor intrigi, în anul 8 e.n., Ovidiu a fost exilat de către împăratul August la Tomis (azi Constanța), unde a rămas pînă la sfîrșitul vieții sale și unde a scris „Tristele" și „Ponticele", poeme sub formă de scrisori, în care dă prețioase relații despre viața geților.

HANN, Anton (c. 1794—1858), scriitor, muzicolog și folclorist român, autor culegerii „Poveștea vorbii"

PASCAL, Blaise (1623—1662), filozof, matematician, fizician și scriitor francez

PETRESCU, Cezar (1892—1961), prozator român, autorul cunoscutelor romane: „Întunecare" și „Apostol"

PETRU CEL MARE, țar și împărat al Rusiei care a domnit între anii 1682—1725

PLINIU CEL BĂTRÂN (Caius Plinius Secundus) (23 sau 24 — 79 e.n.) naturalist, istoric, filolog și literat roman. A murit la erupția Vezuviului în anul 79, ducîndu-se să ajute la salvarea locuitorilor din ținut și să [illegible] fenomenele vulcanice

PERRAULT, Charles (1628—1703), scriitor clasic francez cunoscut mai ales prin poveștile sale scrise pentru copii, dintre care citîm: „Motanul încălțat", „Cenușăreasa", „Scufița roșie", „Frumoasa din pădurea adormită".

POLICHINELLE, personaj comic al teatrului de marionete francez. Prin expresia: „Secretul lui Polichinelle" se înțelege un lucru care este considerat de naivi o mare taină, dar care, în realitate, este cunoscut de toată lumea

PASTEUR, Louis (1822—1895), chimist și biolog francez, descoperitorul vaccinului împotriva turbării.

RENARD, Jules (1864—1910), scriitor francez, autor a numeroase [illegible] orientare realistă.

REPUBLICA VENEȚIANĂ, republică în nord-estul Italiei, în evul mediu.

RUBICON, mic râu în Italia, constituind, în antichitate, granița între Italia propriu-zisă și Gallia Cisalpina. Pentru a preveni eventualele lovituri de stat militare, senatul roman a declarat inamic public pe oricine va trece cu armata acest râu în Italia. Totuși, în anul 49 î.e.n., Cezar a trecut Rubiconul și s-a îndreptat cu armatele sale împotriva Romei. Cu acest prilej, viitorul consul și dictator pe viață, a rostit memorabilele cuvinte: „Alea jacta est" (Zarurile sînt aruncate!), el semnificînd luarea unei hotărîri irevocabile

AMSON, judecător israelit care, potrivit legendei biblice, era înz[illegible] o putere neobișnuită. Se spune că forța sa fizică se datora părului. Fiind [illegible] de Dalila, aceasta, în timpul somnului, i-ar fi tăiat șapte fire de [illegible] lipsindu-l de putere și predîndu-l, astfel, dușmanilor

SCIPIO AFRICANUL (Publius Cornelius Scipio) (c. 235—183 î.e.n.), oman dant militar și om politic roman, cuceritorul Spaniei și învingătorul lui Hannibal, la Zamma, în anul 202 î.e.n.

SMIRNA, numele vechi al actualului oraș Izmir, situat în ve[illegible]tul Turc[illegible]

STĂNILEȘTI, localitate în apropierea Prutului, unde a avut lo[illegible], în 1711, sub domnia lui D. Cantemir, lupta dintre armatele aliate moldo-rus și armata turcă.

ȘTEFAN CEL MARE, marele domn al Moldovei, între anii 1457—1504. Ctitor a numeroase biserici și mănăstiri, adevărate opere de artă.

ȘTIRBEI VODĂ, domn al Țării Românești între anii 1849—1856.

TALLEYRAND-PERIGROD, Charles Maurice de (1754—1838), om politic și mare diplomat francez.

TACIT (Publius Cornelius Tacitus) (c. 55—c. 120 e.n.), istoric și om politic roman, unul dintre cei mai străluciți reprezentanți ai istoriografiei latine.

TARAS BULBA, erou cu virtuți legendare, întruchipînd vitejia cazacilor zaporojeni. Este evocat în opera care-i poartă numele, scrisă de N. Gogol (1809—1852), scriitor clasic rus.

TONITZA, Nicolaie (1886—1947), pictor grafician și publicist român. Memorabile au rămas, printre altele, portretele de copii, pe care le-a realizat cu o deosebită sensibilitate

TOPÎRCEANU, George (1886—1937), poet român, autor — între altele — al volumelor „Parodii originale" și „Balade vesele și triste".

TRAFALGAR, localitate în sudul Spaniei unde, la 21 octombrie 1805, flota engleză, condusă de amiralul Nelson, a nimicit flota franco-spaniolă.

TRAIAN (Marcus Ulpius Traianus), împărat roman, între anii 98—117. În [illegible] ma a două campanii militare (101—102; 105—106), Traian a cucerit [illegible] a

mai mare parte a triburilor dace, reunite sub sceptrul lui Decebal, instaurînd „pax romana" („pacea romană") în întreg imperiul. Cu acest prilej a poruncit ridicarea vestitului monument „Coloana lui Traian" din Roma și mormîntul de la Adamclisi

VERLAINE, Paul (1844—1896), cunoscut poet francez, precursor al simbolismului.

GLOSAR

ABORIGEN — băştinaş, autohton.
ACID TARTRIC — acid organic cristalizat, solubil în apă, care se extrage din tartrul de vin.
ADJUVANT — care se asociază unui preparat.
ALIBILITATE — proprietatea unor alimente de a-şi păstra anumite caracteristici asimilabile şi altora.
ANTUM — publicat în timpul vieţii autorului (despre o operă literară); născut în timpul vieţii tatălui, în ştiinţele juridice.
APELPISIT — deznădăjduit; scos din sărite, exasperat.
ARMANIAC — rachiu de prune din Armagnac, regiune în Franţa.
AROZARE — stropire, udare
AXIOMATIC — care are caracter de adevăr fundamental, evident prin el însuşi.

BAHIC — închinat lui Bahus (zeul vinului la romani);
BALERCUŢĂ — butoiaş.
BANIERĂ — drapel militar feudal.
BASNĂ — născocire, scornitură, minciună.
BATOG — spinare de morun sau de nisetru, sărată şi afumată.
BATRACIAN — animal din clasa vertebratelor amfibii, având ca tip reprezentativ broasca.
BAGDADIE — tavan.
BĂRDUI (a~) — a tăia, a ciopli.
BERECHET — pungaş, coţcar, potlogar.
BICISNIC — slăbănog, neputincios, nepriceput, incapabil; ticălos, necinstit.
BIGOT — extrem de religios; habotnic.
BIPED — care umblă în două picioare.
BOASCĂ (boştină) — rămăşiţă din fagurele fiert după ce s-a stors mierea şi ceara; tărcovină.
BORTĂ — gaură
BRĂGUIT — stricat, ruvăşit; a alege, a sorta (în sens restrîn

BUJENIȚĂ – pastramă.
BUT (buture) — coapsa de dinapoi a animalelor rumegătoare.
BUTELCĂ — vas de sticlă folosit la păstrarea vinului; butelie

CALVADOS — țuică de cedru
CAMPESTRU — cîmpenesc.
CANTALUP — pepene galben, cu coaja groasă și miez aromat.
CAPERĂ — boboc al arbustului numit caper; se folosește drept condiment la diverse preparate culinare
CAPITOS — care amețește (despre o băutură alcoolică).
CAVIAR — icre negre, preparate după anumite procedee.
CHELBE — boală contagioasă care provoacă căderea părului,
CHILUG (pilug, pisălog) — unealtă casnică (de lemn, metal etc.), rotunjită ca o măciucă la un capăt sau la amîndouă, cu care se pisează în piuliță sau în piuă.
CHITIC — pește mărunt; pește neajuns la maturitate.
CIGHIR — drob de miel; plăcintă făcută din mărunțaiele mielului.
CIL1HOAIE — pasăre mare de pradă.
CIMOTII — rude, neamuri.
CINĂTUI (a~) — a curăța păsările de fulgi.
CINEGETIC — de vînătoare, vînătoresc.
CIROZĂ — boală a ficatului, caracterizată prin hipertrofia țesutului conjunctiv și distrugerea celulelor hepatice.
CIUVĂ (civet, ciovei) obiect casnic, de gospodărie, în special vas (de lemn), oală, găleată, putină etc.
CLAPON — cocoș castrat.
COLESTERINĂ — substanță organică care reglementează permeabilitatea membranelor celulare față de lichide.
COLIBRI — pasăre cu pene viu colorate, care trăiește în America tropicală. hrănindu-se cu nectarul florilor.
CONGENITAL — din naștere, înnăscut.
CONVIV comesean.
CORIACE — tare ca o talpă (despre carne).
COROBORANT — întăritor.
CRAFLĂ — gogoașă.
CRIPTOGRAMĂ — document scris cu litere secrete.
CRUSTACEU — animal cu corpul alcătuit din segmente acoperite cu carapace, avînd ca tip reprezentativ racul.
CURECHI — varză.
CVAZI — aproximativ, pe jumătate, aproape.

DECOCȚIE — fierberea în apă a unor plante alimentare sau medicinal
DEXTRINĂ — substanță albă sau colorată, solubilă în apă, ... derivă din amidon.
DOXĂ (a avea ~) — minte, înțelepciune, pricepere
DROMADER — cămilă cu o singură cocoașă, folosită la transportul poverilor, sau la călărit.

ECVESTRU — călare; expresie folosită de obicei pentru operele plastice care reprezintă o persoană călare.
ELEFANTIAZIS — boală caracterizată prin îngroșarea exagerată a pielii.
ELIN — privitor la Grecia antică sau la populația ei (limba elină = limba greacă veche).
EMINAMENTE — în gradul cel mai înalt, prin excelență.
ENDECASILAB — vers compus din unsprezece silabe.
ENERGUMEN — om care se agită puternic; persoană care pretinde că este stăpînit de diavol.
EPIFENOMEN — fenomen secundar, a cărui prezență sau lipsă nu alterează producerea fenomenului principal.
EPONIM — care dă numele unui obiect, loc, oraș etc. (numele unei personalități, folosit în acest scop).
ERES — prejudecată, superstiție, credință.
ESTIVAL — de vară, în timpul verii.
ETAMINĂ — țesătură rară, din bumbac sau din mătase.
ETERAT — subtil, fin.
EXIGUITATE — exigență.

FĂCĂLUI (a ~) — a mesteca frecînd și zdrobind cu o lingură de lemn legume fierte, îndeosebi fasolea, pentru a face piure.
FECULĂ — amidon extras din tuberculul de cartofi.
FEREDEU — stabiliment public pentru făcut baie.
FETID — care exală un miros respingător, care miroase urît.
FEZANDA (a ~) — mod de pregătire a cărnii în vederea preparării ei (despre vînat, în special).

FILANTROP — om darnic, mărinimos.
FILIGEAN — ceașcă de cafea neagră, fără foarte.
FILOLOG — cel care se ocupă cu studiul culturii scrise a popoarelor, în special cu studiul textelor vechi și al limbii în care au fost scrise.
FILOXERĂ — insectă parazită care distruge rădăcina viței de vie; boală cauzată viei de această insectă.

GALACTOFAG — care se hrănește cu lapte.
GALINACEU — pasăre care face parte din ordinul galinacee al cărui tip principal este găina.
GARAFĂ — sticlă cu gîtul lung, bombată în partea inferioară.
GASTEROPOD — animal (moluscă) cu corpul adăpostit într-o cochilie și care se mișcă cu ajutorul unui picior situat sub pîntec.
GEANABET — om rău, afurisit.
GHEBE — ciupercă comestibilă cu piciorul subțire și cu pălăria galbenă.
GHERIDON — măsuță rotundă, cu unul sau cu trei picioare.
GÎNGÎRLIE — cafea turcească, cu caimac.
GLASA (a~) — a acoperi cu glazură o prăjitură, un fruct.
GLIGAN — găligan, om foarte înalt.
GRATINA (a~) — a prepara cu graten (graten: preparat culinar acoperit cu pesmet și copt în cuptor).
GURMET — amator de mîncăruri bune, alese.

HABADICURI — grămezi de vreascuri.
HAȚMAȚUCHI — plantă de grădină întrebuințată la bucătărie.
HĂCUI (a~) — a tăia în bucăți, a toca mărunt (carnea).
HEBDOMADAR — ziar sau revistă care apare săptămînal.
HIBERNAL — de iarnă.
HIPERTROFIE — mărire, creștere anormală a unui organ sau țesut.
HÎRZOB — coșuleț de cetină de brad în care se păstrează păstrăvii afumați; funie groasă, folosită la coborîrea sau ridicarea greutăților din adîncime.
HOLERCĂ — rachiu.
HRIȘCĂ — plantă cu flori roz sau albe și cu semințe comestibile, mici, lunguețe și negricioase.
HUMECTAȚIE — umezire

HUTUTUI - nesănătos la minte, zurliu.
HUȚULI — cei care fac parte dintr-o populație așezată la izvoarele Siretului, vorbind un dialect ucrainian.

IGNIFER — care se aprinde și arde foarte greu sau nu arde deloc, împiedecînd extinderea focului.
IHTIOFAG — care se hrănește exclusiv cu pește.
IJDĂRI (a ~) — a proveni, a se trage din.
IMPONDERABIL — care este atît de ușor încît nu poate fi cîntărit; imperceptibil, greu de nesizat.
INANIȚIE — stare de slăbiciune fizică, cauzată de lipsa de hrană.
INEFABIL — care nu poate fi exprimat prin cuvinte.
INELUCTABIL — inevitabil, de neînlăturat.
INDEX — degetul arătător; listă alfabetică sau sistematică, pusă la începutul sau la sfîrșitul unei cărți și cuprinzînd cuvintele, numele sau materiile conținute în ea, cu indicarea paginilor respective.
IRECONCILIABIL — de nempăcat.
ISTOV (de) — cu totul, complet.

LACUNĂ — gol, lipsă în continuitate; ceea ce lipsește pentru ca un lucru să fie desăvîrșit.
LAFURI — palavre, taifasuri (se folosește în expresia „lafuri și talafuri" cu sensul de lavre și palavre).
LAPARATOMIE — operație chirurgicală prin care se deschide peretele abdomenului.
LIMINAR — plasat la început (despre o notă, un paragraf).
LOGOS — cuvîntare, discurs.
LONGIROSTRU (-ă) — pasăre cu ciocul lung, drept și subțire (despre sitar, de exemplu).

MACERA (a ~) — a ține un corp vreme îndelungată într-un lichid pentru a-l dizolva anumite părți solubile.
MARMITĂ — vas mare, cu două toarte și cu capac.

MARULĂ — lăptucă.
MAZETĂ — ageamiu, neîndemînatic
MEFISTOFELIC — drăcesc, perfid.
MEZALIANȚĂ — căsătorie considerată în trecut nepotrivită, cu o persoană de condiție socială inferioară; împreunare, combinație nepotrivită.
MITOMAN — care are mania de a minți.
MIXTURĂ — amestec.
MIZANTROP — om nesociabil, morocănos, ursuz.
MONOMANIE — idee fixă, pasiune exclusivă.
MINECATE (de)) — dis-de-dimineață.
MONOPOD — care are un singur picior.

NAVIR — navă.
NECROFAG — care se hrănește cu cadavre (despre animale, de exemplu).
NEZĂBAVNIC — repede, în mare grabă.
NOCIV — vătămător.

OBÎRȘI (a~) — a începe.
OBLONG — alungit, lunguieț.
OENOLOG — cel care se ocupă cu vinificația și cu studiul produselor derivate ale viței de vie.
OLAC — curier poștal călare; iute, repede (prin extensiune de sens)
OMBELIFER — plantă cu florile dispuse sub formă de umbrelă.
OMNIVOR — care se hrănește cu substanțe vegetale și animale.
ONCTUOS — unsuros, gras, mieros, dulceag.

PALAVATEC — nebunatic.
PALMIPEDE — păsări înotătoare cu degetele împreunate printr-o pieliță (de ex.: rața).
PANA (a~) — a tăvăli prin pesmet.
PAPILAR — cu papile, cu mici proeminențe pe suprafața pielii, care dau acesteia sensibilitate (cu predilecție pentru limbă: papile gustative)
PEREMTORIU — care nu poate fi tăgăduit; evident.

PERIPATETICIAN — căruia îi place să discute plimbându-se, adept al doctrinei filozofice a lui Aristotel, care a fost unul dintre marii filozofi greci ai antichității

PIPERMENT — băutură răcoritoare, preparată din alcool, sirop de zahăr și esență de izmă.

PINGĂRĂ — profanare, necinstire, ticăloșie.

PIRPILIT (perpelit) — fript sau prăjit în pripă numai la suprafață.

POJARNIȚĂ — plantă medicinală, cu flori galbene-aurii.

POJIJIE — totalitatea lucrurilor din gospodăria unei case.

POLICROM — multicolor.

POSTULAT — adevăr evident și fundamental, care nu mai are nevoie să fie demonstrat.

POSTUM — publicat după moartea autorului; născut după moartea tatălui (despre copil, în științele juridice).

PRAXĂ — practică.

PREDOSLOVIE — prefață, precuvîntare, introducere.

PREZBIT — cel care vede mai bine obiectele depărtate, decît pe cele apropiate.

PREZUMȚIOS — înfumurat, încrezut.

PRICAZ — vătămare, stricăciune.

PROHIBIȚIE — interzicere, oprire (prin lege) de a vinde sau de a produce ceva.

PRITOC — pritocire, acțiunea prin care se mută vinul dintr-un butoi în altul, pentru a-l limpezi.

RATIFICA (a ~) — a confirma un act, o lege, în formă autentică.

REGLISĂ — un soi de lemn dulce, întrebuințat în bucătărie pentru a-i imprima mîncării un anume gust.

REGNICOL — care se dedică cultivării unui anumit soi de viță de vie.

RIGOLĂ — canal mic pentru scurgere.

RÎȘCOV — ciupercă comestibilă, de culoare portocalie sau gălbuie, crescînd, de obicei, prin pădurile de brad sau de fag.

ROCOȘI (a se ~) — a se răzvrăti, a se răscula.

SAHAIDAC (săhăidac) — toibă destinată păstrării arcurilor și săgeților

SALTIGRAD — animal care se deplasează prin salturi.

SAPID — gustos, savuros.

SARDANAPALÎC — exagerat de lmi-lşugat; de luxos (despre ospeţe

SARDONIC — ironic, batjocoritor.

SCAFĂ — strachină de lemn scobit, căuş.

SCHIMBEA — drob de miel.

SCHINDUF — specie de cimbrişor, plantă aromatică, folosită în bucătărie şi medicină.

SIMULACRU — aparenţă înşelătoare.

SONET — formă fixă de poezie lirică, compusă din 14 versuri, grupate în două strofe de cîte 4 versuri şi alte două de cîte 3 versuri fiecare

STACOJ — rac de mare.

STOLNIC — boier de rang inferior care servea bucatele la masa domnească; stolnicul era şeful bucătarilor, al pescarilor şi al grădinarilor.

STROPŞI (a se ~) — a ţipa la, a se răsti

ŞUGUI (a~) — a glumi.

TAFTALOAGE — ţesături de mătase lucioasă care foşneşte.

TAHÎN — făină din seminţe de susan din care se prepară mîncăruri şi dulciuri, de post.

TALAFURI — taifasuri, palavre.

TARDIGRAD — care merge încet.

TĂGÎRŢĂ — traistă, sac.

TĂVĂRUGĂ — soi de mîncare proastă, care nu trezeşte apetitul.

TELURIC — care aparţine pămîntului; pămîntesc.

TERINĂ — piftie pregătită în terină (terină: strachină, vas de pămînt).

TIVA! — hai! Fuga, fuga, şterge-o! (În expresia: tiva, băiete! = pe-aici ţi-e drumul, pleacă în grabă!)

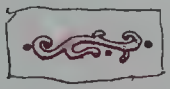
TOROCALĂ — amestecătură de mai multe feluri de mîncare, respingătoare la gust şi la vedere.

TRUFĂ — ciupercă, comestibilă, de culoare violet-negricioasă, în formă de cartof.

ŢACĂ — ţaţă, mătuşă.

VODEVIL — comedie sau farsă într-un act, având intercalate în text cuplete cîntate pe melodii cunoscute.
VOLNIC — liber, independent.
VRANĂ — gaură rotundă sau dreptunghiulară, făcută la butoaiele înfundate pentru a putea introduce sau pentru a scoate vinul, murăturile

ZAPOROJENI — denumire dată cazacilor aşezaţi în pragurile Niprului.
ZARNACADEA — narcisă.
ZAVISTIE — invidie, gelozie, intrigă, duşmănie, gîlceavă, pismă etc.
ZĂMNIC (zimnic) — privinţă, beci.
ZBÎRCIOG — ciupercă comestibilă cu pălăria zbîrcită. Are culoare brun-roşcată sau cenuşiu-roşcată.



SUMAR

PREDOSLOVIE
7
PLEACĂ PREPELIȚELE
9
PÎRJOALE MOLDOVENEȘTI
10
VIN SITARII
12
IEPURELE
14
BUCĂTĂRIA SPECTACULARĂ
15
OUL LUI COLUMB
17
ICRE BLONDE
19
PILAF SUB PLAPUMĂ
20
BATOG
22
GÎSCA

24
PELINUL
25
VINUL DE DRĂGĂȘANI
26
CRAP CU MĂSLINE
28
CIUPERCA
29
ALIVENCI ȘI POALE-N BRÎU
32
BROASCA
33
EPIGRAMA
37
OUĂ PRĂJITE
38
UN OU CU CÎNTEC
40
TARHONUL
41
BUCĂTĂRIA MILITANTĂ
43
CARTOFUL PRĂJIT
44
PARANTEZĂ
GASTRONOMICO-LITERARĂ

RACI ÎN BERE
50
SALATA VERDE
53
MIEL CU VERDEȚURI
54
BUCĂTĂRIA POPULARĂ
55
FOLCLOR CULINAR
57
PUICANĂ UMPLUTĂ
59
GRATINAJ
60
DOUĂ VARIANTE
PE TEMA RAȚĂ
62
AFUMĂTURI
64
LISTE DE MÎNCARE
65
O MÎNCARE ESTIVALĂ
68
PE TEREN
71
O NOUĂ VICTORIE
VINICOLĂ ROMÂNEASCĂ

VARZĂ UMPLUTĂ

MUSACA

DE LA BOBIȚĂ PÎNĂ LA PAHAR

MISTREȚUL

TREI REȚETE

ȘUNCA

DIN BUCĂTĂRIA RUSEASCĂ: BORȘUL

ZRAZI

UMPLUTURĂ ÎN ALUAT

SPECIALITĂȚI REGIONALE

CIORBA DE BURTĂ ȘI TUSLAMAUA

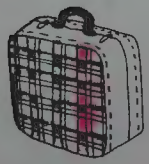
PIFTIE DE COCOȘ BĂTRÎN

ŞTIUCA
101
AN NOU
105
ASPICUL
107
SĂRMĂLUŢE ÎN FOI DE VIŢĂ
109
POST FESTUM
111
SECRETUL UNEI TOCĂTURI
114
SUFLEU DE PÎNE USCATĂ
117
RASOL
120
O LECŢIE ŞI DOUĂ REŢETE
123
TARTĂ CU PRAZ
126
CHIFLE UMPLUTE
129
OCHIURI GRATINATE

MIEL
13[illegible]
MUȘCHI CU SMÎNTÎNĂ
134
PELIN DE MAI
136
URZICA
138
SPANACUL
141
MÎNCĂRI DE SEZON
142
MARULE UMPLUTE
144
PEȘTIȘORI DE GĂINĂ
146
ȚELINA
149
PULPĂ FIARTĂ
151
OMLETĂ POLICROMĂ
153
PUICANA NINEACĂI
155
DOUĂ REȚETE
DE GĂTIT CIUPERCI

157
O SUPĂ DE SEZON
159
BEREA
161
POSIBILITĂȚI ȘI REALITĂȚI
163
ÎNSEMNĂRI DESPRE VINURILE NOASTRE
165
DULCIURI PENTRU MURFATLAR
166
O SCRISOARE VECHE
168
TĂMÎIOASA ȘI TĂMÎIOSUL
170
KISSELI
171
IERI ȘI AZI
174
ÎN LOC DE CRONICA GASTRONOMULUI (ÎNCHINARE)
175
FRIPTURĂ DE HULUB

170
PRAZUL
179
UN PRECURSOR:
NICOLAE OLEXIUC
181
COTNARUL
185
SECRETUL COTNARULUI
189
SIFONUL
193
NOTĂ ASUPRA EDIŢIEI
195
POSTFAŢĂ
203
INDICE SELECTIV DE
NUME ŞI LOCURI
213
GLOSAR
223
SUMAR



AL. O. TEODOREANU